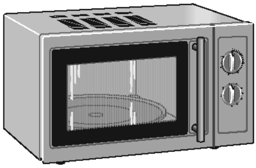
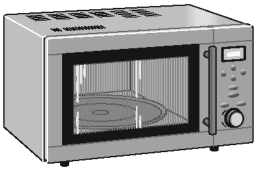
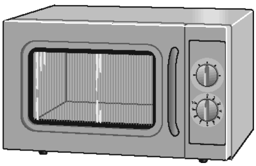


MF/900



MC/1400



ME/1600



PFD/27 - PFD/35

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **PY**

CE

MOD120V01

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.
Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.
La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.
Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.
Please read the safety instructions and strictly follow them.
However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.
Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.
Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.
La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.
Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.
Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.
Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.
Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.
La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.
Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.
Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.
De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.
Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.
Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.
Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

IT

SCOPO DEL MANUALE

- Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.
- Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.
- Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

Cautela - Avvertenza

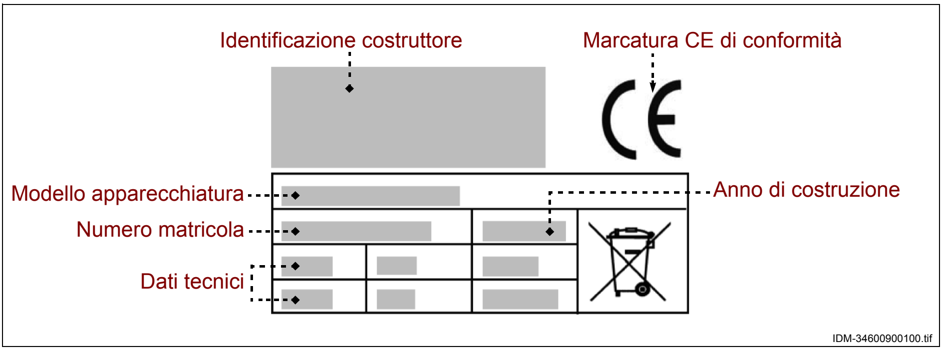
Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Pericolo - Attenzione

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

IT

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
- Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.
- Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.
- Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.
- Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.
- Utilizzare sempre dispositivi di protezione per gli arti superiori quando si introducono o si estraggono i recipienti dal vano. Alcuni recipienti potrebbero assorbire il calore e provocare il rischio di scottatura.

- Non toccare la superfici interne del vano dell'apparecchiatura per evitare scottature, anche se il trattamento è già terminato.
- Non introdurre nel vano dell'apparecchiatura materiali infiammabili od esplosivi (ad esempio involucri in plastica, carta comune, carta riciclata, ecc.).
- Non ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura, per evitare un surriscaldamento eccessivo che potrebbe danneggiarla.
- Non depositare alcun tipo di oggetto all'interno dell'apparecchiatura e tenere lo sportello chiuso, quando non viene utilizzata.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

- Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE (oppure scollegare la presa elettrica) e assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.
- Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.
- Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.
- Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.

IT

- Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.
- In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
  Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.
- L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.
- Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.
- Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
- L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
- L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.
- Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore
- I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
- Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

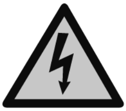
Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.
Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.



Pericolo di scottatura: segnala che è necessario prestare attenzione alle superfici calde.



Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

- L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.
  In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.
  Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.
- La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.
  Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.
- L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.
- Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

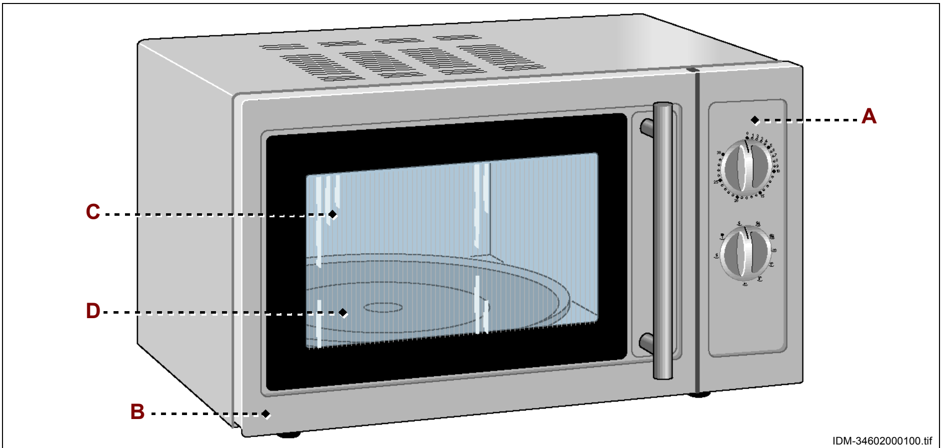
IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il forno a microonde MF/900 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura, in funzione del tipo di prodotto alimentare da trattare, può funzionare a microonde, convezione, grill o in modalità combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).
- L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato (a microonde, grill o modalità combinata) e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.
- L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), in modalità microonde o combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).
  Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Sportello forno: è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta.
Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.

C) Vano di trattamento: è equipaggiato con resistenze elettriche (per il funzionamento in modalità grill) e con un dispositivo magnetron (per il funzionamento in modalità microonde) per il trattamento dei prodotti alimentari.
Il vano di trattamento è equipaggiato con una piastra girevole (munita di piatto **(D)**), che ruota in caso di funzionamento a microonde o modalità combinata per garantire un trattamento uniforme.

Importante

Con funzionamento a microonde o modalità combinata (a microonde e grill), non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	**MF/900**
Potenza	kW	1,4
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Lt.	23
Dimensioni vano di trattamento	mm	328x300x205
Dimensioni apparecchiatura	mm	510x425x305
Dimensioni imballo	mm	570x430x320
Peso netto	kg	17
Tipo di installazione	Installazione a banco	

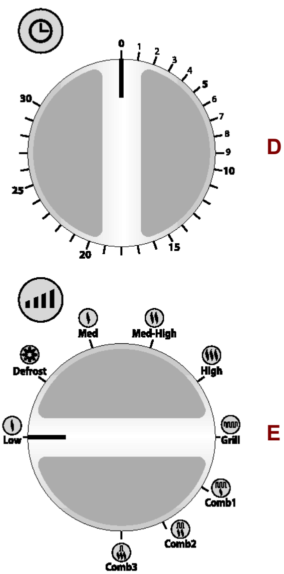
La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti, in funzione della modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (microonde, grill e modalità combinata).

Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	*Funzionamento a microonde*	*Funzionamento grill*	*Funzionamento con modalità combinata*
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	Sì	Sì	Sì
Plastica per microonde	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No
Fogli di alluminio	No	Sì	No
Metallo	No	Sì	No

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.



IDM-34602000200.tif

- **D)** **Timer**: serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e per impostare il tempo di trattamento.
- **E)** **Selettore**: serve per impostare le modalità di funzionamento dell'apparecchiatura e il livello di potenza di cottura.
  Posizione Low: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza basso (18%).
  Posizione Defrost: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-basso (36%).
  Posizione Med: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio (58%).
  Posizione Med-High: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-alto (81%).
  Posizione High: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza alto (100%).
  Posizione Grill: funzionamento in modalità grill.
  Posizione Comb1: funzionamento in modalità combinata, con un livello di potenza medio-basso per il microonde (30%) e alto per il grill (70%).
  Posizione Comb2: funzionamento in modalità combinata, con un livello di potenza medio sia per il microonde (49%) che per il grill (51%).
  Posizione Comb3: funzionamento in modalità combinata, con un livello di potenza medio-alto per il microonde (67%) e basso per il grill (33%).

CONSIGLI PER L'USO

1 - In base alla modalità di funzionamento (a microonde, grill o modalità combinata) e al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato. In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.

IT

2 - Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.
3 - Ruotare il selettore **(E)** (sempre in senso orario) per selezionare la modalità di funzionamento con il livello di potenza di interesse.
4 - Ruotare il timer **(D)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e impostare il tempo di trattamento.
Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche instante prima di estrarre il recipiente.
Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.

Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

I consigli riportati si riferiscono all'uso dell'apparecchiatura con tutte le modalità di funzionamento previste. Per il funzionamento a microonde o modalità combinata, seguire anche i consigli specifici elencati.

– Non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.
– Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.
– Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.
– Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.
– Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.
– Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
– Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.

- Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.
  Il funzionamento in modalità combinata permette di unire le caratteristiche tipiche del microonde con quelle del grill, per ottenere potenze di trattamento diverse (vedi tabella esemplificativa).

Programma di trattamento	*Potenza microonde*	*Potenza grill*	*Prodotti alimentari*
Comb1	Livello medio-basso (30%)	Livello alto (70%)	Pesce, patate, gratinati
Comb2	Livello medio (49%)	Livello medio (51%)	Budini, omelettes, patate arrosto
Comb3	Livello medio-alto (67%)	Livello basso (33%)	Polli arrosto

IT

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Togliere il piatto e la piastra girevole.
- Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

Importante

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

- Lavare il piatto e la piastra girevole con detergenti per uso alimentare, risciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di rimontarli.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non riscalda.	Non è stato impostato il tempo di cottura	Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Resistenza non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

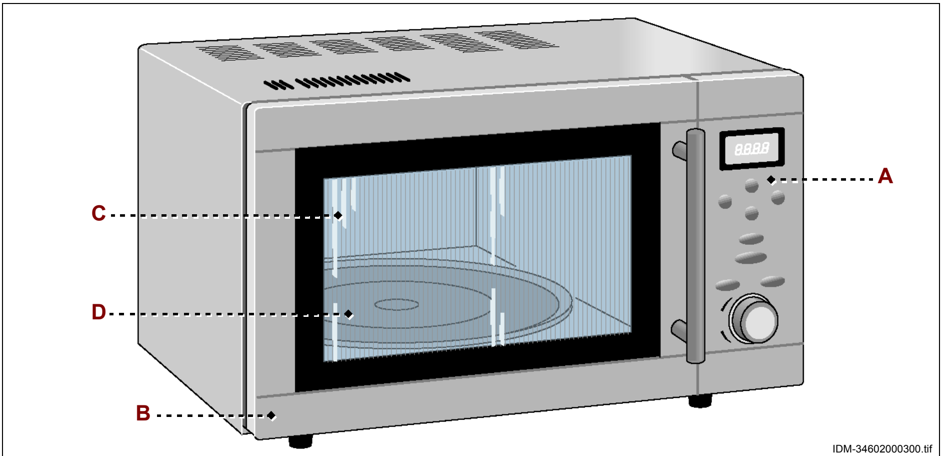
- Il forno a microonde MC/1400 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura, in funzione del tipo di prodotto alimentare da trattare, può funzionare a microonde, convezione, grill o in modalità combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).
- L'apparecchiatura, oltre alle normali modalità di funzionamento, dispone anche di alcune funzioni automatiche che semplificano l'uso.
- L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato (a microonde, grill o modalità combinata) e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.
- L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), in modalità microonde o combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).

  Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

IT

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) **Quadro comandi**: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) **Sportello forno**: è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta.
Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.

C) **Vano di trattamento**: è equipaggiato con resistenze elettriche (per il funzionamento in modalità grill) e con un dispositivo magnetron (per il funzionamento in modalità microonde) per il trattamento dei prodotti alimentari.
Il vano di trattamento è equipaggiato con una piastra girevole (munita di piatto **(D)**), che ruota in caso di funzionamento a microonde o modalità combinata per garantire un trattamento uniforme.

IT

Importante

Con funzionamento a microonde o modalità combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione), non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	**MC/1400**
Potenza	kW	1,4
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Lt.	25
Dimensioni vano di trattamento	mm	328x328x205
Dimensioni apparecchiatura	mm	510x450x310
Dimensioni imballo	mm	620x490x400
Peso netto	kg	19
Tipo di installazione	Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti, in funzione della modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (microonde, grill e modalità combinata).

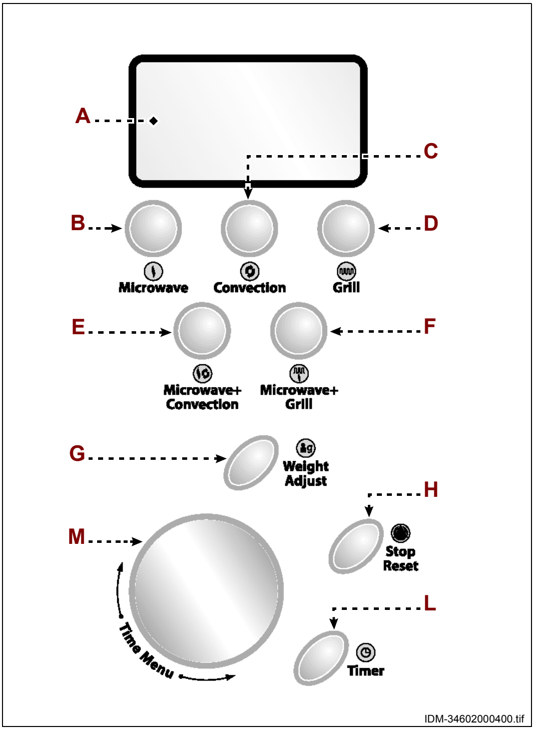
Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	*Funzionamento a microonde*	*Funzionamento grill*	*Funzionamento con modalità combinata*
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	Sì	Sì	Sì
Plastica per microonde	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No
Fogli di alluminio	No	Sì	No
Metallo	No	Sì	No

IT

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.



A) **Display**: visualizza i parametri di cottura e l'ora corrente.

B) **Pulsante**: serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità microonde e selezionare il relativo livello di potenza.
Premere ripetutamente il pulsante **(B)** fino a visualizzare sul display **(A)** il livello di potenza di interesse (è possibile selezionare fino a undici livelli di potenza preimpostati).

C) **Pulsante**: serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità convezione e selezionare la relativa temperatura di cottura.
Premere ripetutamente il pulsante **(C)** fino a visualizzare sul display **(A)** la temperatura di cottura di interesse (è possibile selezionare fino a dieci temperature preimpostate).

D) **Pulsante**: serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità grill.

E) **Pulsante**: serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità combinata (a microonde e convezione) e selezionare la relativa temperatura di cottura.
Premere ripetutamente il pulsante **(E)** fino a visualizzare sul display **(A)** la temperatura di cottura di interesse (è possibile selezionare fino a quattro temperature preimpostate).

F) **Pulsante**: serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità combinata (a microonde e grill).

G) **Pulsante**: serve per selezionare il peso del prodotto alimentare da trattare o per attivare l'impostazione del tempo di cottura.

H) **Pulsante**: serve per arrestare il programma di cottura in corso o resettare le impostazioni programmate.

L)**Pulsante**: serve per programmare il tempo di trattamento e per impostare l'ora corrente (ore: minuti).

M) **Manopola**: è predisposta per programmare il tempo di cottura, per programmare una delle funzioni automatiche e per avviare la "cottura rapida".

Le modalità d'uso e di programmazione delle varie funzioni dell'apparecchiatura sono descritte nel paragrafo "Modalità d'uso".

MODALITÀ D'USO

Vengono elencate le modalità d'uso e di programmazione delle diverse funzioni dell'apparecchiatura.

Importante

A prescindere dalla modalità d'uso e di programmazione selezionata, il completamento di ogni trattamento viene segnalato da un allarme acustico. Sul display compare il messaggio "END".

Prima di programmare un nuovo ciclo di trattamento, premere il pulsante (H) per resettare l'apparecchiatura. Sul display scompare il messaggio "END".

Impostazione ora corrente

1 - Premere il pulsante **(L)**.
2 - Ruotare la manopola **(M)** fino a quando sul display **(A)** compare l'ora corrente.
3 - Premere il pulsante **(L)**.
4 - Ruotare la manopola **(M)** fino a quando sul display **(A)** compaiono i minuti correnti.
5 - Premere il pulsante **(L)** per confermare l'orario impostato.
    Impostazione manuale delle modalità di funzionamento
6 - Premere uno dei pulsanti **(B-C-D-E-F)** per selezionare la modalità di funzionamento di interesse.
7 - Premere ripetutamente lo stesso pulsante per selezionare il livello di potenza o la temperatura di interesse.
8 - Ruotare la manopola **(M)** (senso orario o antiorario) per impostare il tempo di trattamento, visualizzato sul display **(A)**.
9 - Premere la manopola **(M)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Impostazione della modalità "Funzione automatica"

La "Funzione automatica" consente di trattare i prodotti alimentari in modo automatico, senza dovere impostare il livello di potenza (o la temperatura) e la durata del trattamento.

Prima di attivare la funzione, consultare la tabella "Programmi Funzione automatica".

1 - Ruotare la manopola **(M)** fino a visualizzare sul display **(A)** il programma del trattamento di interesse (es. "01 CODE").
2 - Premere più volte il pulsante **(G)** fino a visualizzare sul display il numero (rilevato dalla tabella), corrispondente al peso del prodotto alimentare.
3 - Premere la manopola **(M)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Tabella 3: Programmi "Funzione automatica"

Descrizione	*Codice programma di cottura*	*Numero di ripetizioni di attivazione del pulsante*	*Peso*	*Tempo di cottura*
Patate al forno	01 CODE	1 2 3 4	140÷200 gr. 200÷400 gr. 400÷600 gr. 600÷800 gr.	5’ 40” 9’ 40” 13’ 17’
Bevande	02 CODE	1 2 3 4	25÷30 cl. 30÷60 cl. 60÷90 cl. 90÷120 cl.	2’ 20” 4’ 5’ 40” 7’ 20”
Pop Corn	03 CODE	-	-	2’ 30”
Pizza	05 CODE	1 2	110÷150 gr. 200÷300 gr.	1’ 10” 3’ 30”
Spiedini di carne	06 CODE	1 2 3 4	150 gr. 300 gr. 500 gr. 800 gr.	12’ 15’ 23’ 30’
Dolci	07 CODE	-	-	40’
Riscaldamento prodotto alimentare	04 CODE	-	-	3’ 40”

IT

Impostazione della modalità "Scongelamento"

1 - Ruotare la manopola **(M)** fino a visualizzare sul display **(A)** la sigla "08 CODE".
2 - Premere il pulsante **(G)**.
3 - Ruotare la manopola **(M)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di scongelamento.
4 - Premere la manopola **(M)** per avviare il ciclo di scongelamento.

Impostazione della modalità "Cottura rapida"

La "Cottura rapida" effettua il trattamento del prodotto alimentare in modalità microonde, al massimo della potenza.

1 - Premere più volte la manopola fino a visualizzare sul display il tempo di trattamento di interesse.
Ogni volta che si preme la manopola si incrementa il tempo di un minuto. È possibile premere il comando fino a un massimo di 10 volte.
Dopo circa 2 secondi dal completamento dell'impostazione, si avvia automaticamente il trattamento del prodotto alimentare.

Programmazione cottura in più fasi

L'apparecchiatura può essere programmata per effettuare automaticamente fino a 3 diverse modalità di trattamento.
Viene descritto un esempio di programmazione di cottura in più fasi.

2 - Ruotare la manopola **(M)** fino a visualizzare sul display **(A)** la sigla "08 CODE" ("Funzione scongelamento").
3 - Premere il pulsante **(G)**.
4 - Ruotare la manopola **(M)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di scongelamento.

Importante

Se tra le diverse modalità di trattamento è prevista quella di "Scongelamento", essa deve sempre essere impostata come prima modalità.

5 - Premere il pulsante **(B)** per selezionare la modalità di funzionamento microonde, con il livello di potenza di interesse.
6 - Ruotare la manopola **(M)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di trattamento di interesse.
7 - Premere il pulsante **(C)** per selezionare la modalità di funzionamento convezione, con la temperatura di interesse.
8 - Ruotare la manopola **(M)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di trattamento di interesse.
9 - Premere la manopola **(M)** per avviare il ciclo di trattamento.

Impostazione della modalità "Blocco di sicurezza"

1 - Premere il pulsante **(H)** per almeno 3 sec. per attivare la funzione. L'apparecchiatura emette un segnale acustico, sul display si accende la spia corrispondente e tutti i comandi vengono disabilitati.
2 - Per disattivare la modalità "Blocco di sicurezza", premere il pulsante **(H)** per almeno 3 sec.. L'apparecchiatura emette un segnale acustico e sul display si spegne la spia corrispondente.

CONSIGLI PER L'USO

1 - In base alla modalità di funzionamento (a microonde, grill o modalità combinata) e al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.
2 - Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.
3 - Programmare il ciclo di trattamento di interesse (vedi "Modalità d'uso").
Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche instante prima di estrarre il recipiente.
Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.

Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

I consigli riportati si riferiscono all'uso dell'apparecchiatura con tutte le modalità di funzionamento previste. Per il funzionamento a microonde o modalità combinata, seguire anche i consigli specifici elencati.

- Non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.
- Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.
- Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.
- Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.
- Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
- Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.
- Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

- Togliere il piatto e la piastra girevole.
- Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

Importante

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

- Lavare il piatto e la piastra girevole con detergenti per uso alimentare, risciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di rimontarli.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 4: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non riscalda.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Resistenza non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

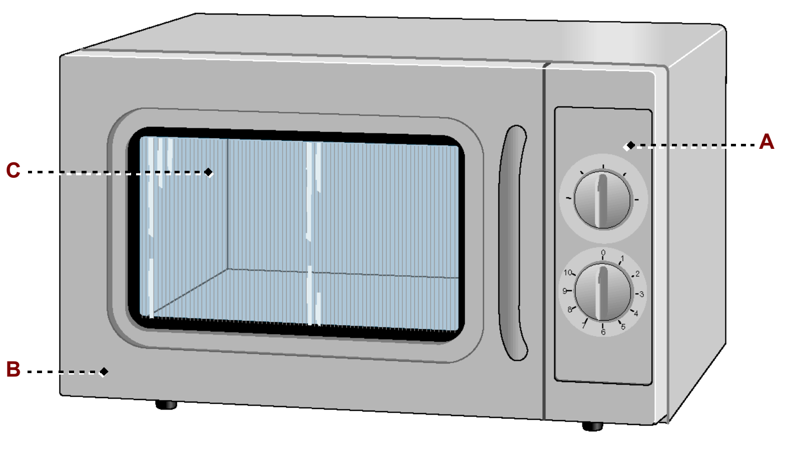
IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- Il forno a microonde ME/1600 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.
- L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



IDM-34602000500.tif

A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Sportello forno: è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta.
Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.

C) Vano di trattamento: è equipaggiato con un dispositivo magnetron per il trattamento dei prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	**ME/1600**
Potenza	kW	1,6
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Lt.	34
Dimensioni vano di trattamento	mm	396x390x221
Dimensioni apparecchiatura	mm	560x483x344
Dimensioni imballo	mm	640x510x400
Peso netto	kg	18
Tipo di installazione	Installazione a banco	

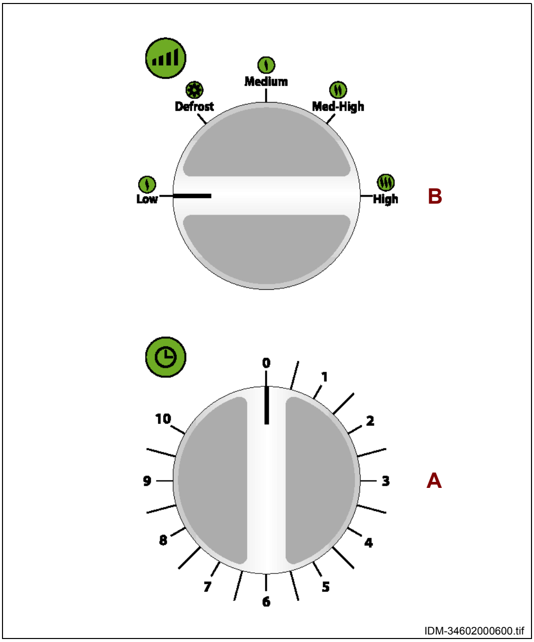
La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti.

Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	*Funzionamento a microonde*
Vetro resistente al calore	Sì
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	Sì
Plastica per microonde	Sì
Carta da cucina	Sì
Fogli di alluminio	No
Metallo	No

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.



A) Timer: serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e per impostare il tempo di trattamento.

B) Selettore: serve per impostare il livello di potenza di trattamento.

Posizione Low: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza basso (17%).

Posizione Defrost: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-basso (33%).

Posizione Med: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio (55%).

Posizione Med-High: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-alto
(77%).

Posizione High: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza alto (100%).

IT

CONSIGLI PER L'USO

1 - In base al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.

2 - Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.

3 - Ruotare il selettore **(A)** (sempre in senso orario) per selezionare il livello di potenza di interesse.

4 - Ruotare il timer **(B)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e impostare il tempo di trattamento.
Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche instante prima di estrarre il recipiente.
Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.

Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

– Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.
– Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.
– Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.
– Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.
– Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
– Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.
– Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

– Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

Importante

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

IT

– Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

– Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

– Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non riscalda.	Non è stato impostato il tempo di cottura	Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- La piastra a induzione PFD è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai fornelli tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.
- L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo ed adeguato al trattamento ad induzione di prodotti alimentari.
- L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti realizzati in materiali metallici (acciaio inox, acciaio smaltato, ghisa, ecc) con il fondo perfettamente piano.
  Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".
- L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.
- L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti vuoti o per riscaldare contenitori chiusi (barattoli, lattine, ecc.), che potrebbero esplodere.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

- L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.

L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Piastra di cottura: è realizzata in vetroceramica ed è equipaggiata con bobine ad induzione, che generano il calore necessario per il trattamento dei prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	**PFD/27**	**PFD/35**
Potenza	kW	2,7	3,5
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Diametro superficie induttiva	mm	140÷220	
Dimensioni apparecchiatura	mm	325x370x105	343x440x120
Dimensioni imballo	mm	430x370x160	510x420x190
Peso netto	kg	5	8
Tipo di installazione	Installazione a banco		

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti.

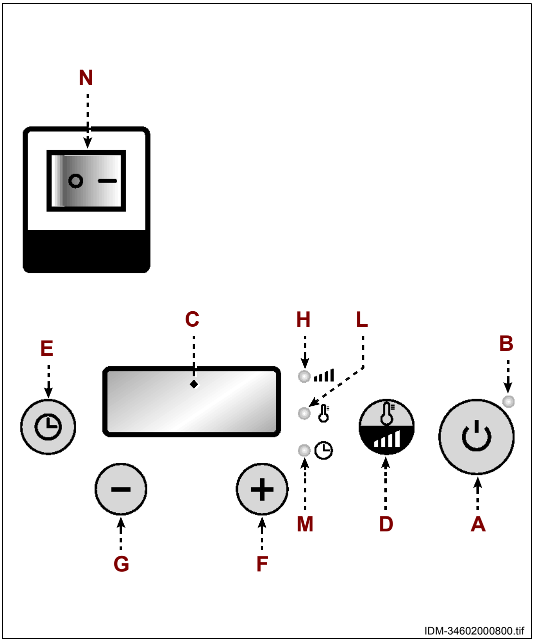
Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	*Funzionamento a induzione*
Acciaio	Sì
Ghisa	Sì
Lamiera smaltata	Sì
Alluminio o ottone	No
Vetro resistente al calore	No
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	No
Carta da cucina	No

IT

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.



A) Tasto: serve per attivare e disattivare il funzionamento dell'apparecchiatura.

B) Spia luminosa: accesa segnala che la lama di taglio è in funzione.

IT

C) Display: serve per visualizzare i parametri impostati (potenza, temperatura e tempo).

D) Tasto: serve per impostare le modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (modalità potenza o modalità temperatura)

E) Tasto: serve per programmare il tempo di trattamento.

F) Tasto: serve per aumentare il valore del parametro selezionato.
Ogni volta che si preme il tasto aumenta il valore del parametro selezionato.

G) Tasto: serve per diminuire il valore del parametro selezionato.
Ogni volta che si preme il tasto diminuisce il valore del parametro selezionato.

H) Spia luminosa: accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello della potenza di trattamento.

L) Spia luminosa: accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello della temperatura di trattamento.

M) Spia luminosa: accesa segnala che il parametro visualizzato sul display è quello del tempo di trattamento.

N) Sezionatore elettrico generale: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

CONSIGLI PER L'USO

1 - In base al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
2 - Appoggiare il recipiente al centro della piastra di cottura.
3 - Premere il tasto **(A)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura.
4 - Premere ripetutamente il tasto **(D)** fino a quando la spia luminosa relativa alla modalità di trattamento di interesse si illumina.
    Sul display **(C)** compare l'ultimo valore impostato.
5 - Premere uno dei tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
6 - Premere il tasto **(E)** per impostare il tempo di trattamento.
    La spia **(M)** si accende e sul display **(C)** compare l'ultimo valore impostato.
7 - Premere uno dei tasti **(F-G)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
    Quando il prodotto alimentare ha raggiunto il giusto grado di trattamento, prelevare il recipiente.

Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, prelevare i recipienti con l'ausilio di dispositivi adeguati.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento e farla funzionare alla massima temperatura (circa 15 minuti) senza il prodotto alimentare per eliminare gli odori sgradevoli. Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura e, se gli odori permangono, ripetere l'operazione.

– Non appoggiare nessun oggetto sulla zona di cottura, in particolare oggetti metallici (posate, orologi, ecc.) o smagnetizzabili (carte di credito, bancomat, ecc).
– Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
– In caso di rottura della piastra in vetroceramica, spegnere l'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica e contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

– Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

– Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

– Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non riscalda.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo di induzione non funziona.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

GB

GB

PURPOSE OF THE MANUAL

– The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.

– Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.

– The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.

– Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.

Important

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.

Caution - Precaution

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.

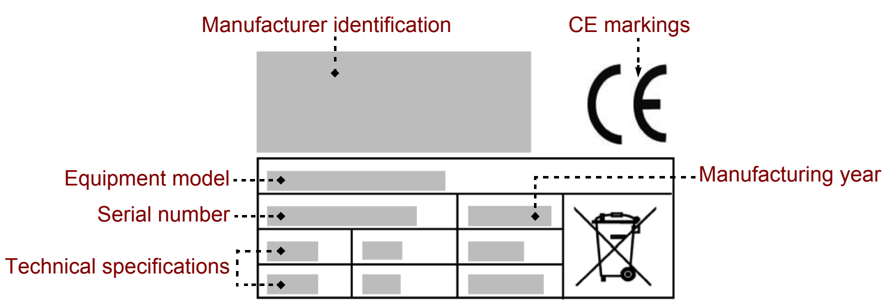
Danger - Warning

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

GB

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



IDM-34600900100.tif

CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).
- Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.
- Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.
- The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.
- Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.
- Always wear protection devices on upper limbs when placing or removing containers from the chamber. Some containers may absorb heat and cause burns.

- Do not touch the surface inside the appliance chamber to avoid burns, even after processing.
- Never place flammable or explosive materials (such as plastic cases, paper, recycled paper, etc.) inside the appliance chamber.
- Do not obstruct appliance ventilation slots to avoid excessive overheating which could damage the appliance.
- Do not store any object inside the appliance and keep the door closed when not in use.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages.

The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

- All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.
- Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.

Before cleaning, maintenance, etc., TURN OFF THE POWER (or unplug the power cord) and make sure the processing area is fully cooled.

- Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.
- Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.
- Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.
- Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.

– Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.

– In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external).
  Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.

– Room temperature not under 5°C.

– Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).

– The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.

– The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.

– During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.

– Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.

– When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

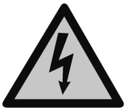
GB

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.
The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.



Burn hazard: warns to be careful of hot surfaces.



Electrical shock hazard: this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.

UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

– The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.
  Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.
  All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.

– The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.). For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.
  Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.

– Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.

– Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

GB

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The microwave oven MF/900 is an appliance designed and constructed to heat, brown or defrost food products for human consumption contained in suitable containers faster than traditional ovens.

– According to the type of food product to be processed, the appliance can operate as a microwave, convection oven, grill or in combo mode (microwave and grill or microwave and convection).

– The appliance can also be used to process various food products such as, for example, vegetables (fresh and frozen), fruit, pasta, rice, fish, meat and even sauce, soup, preserves, etc.

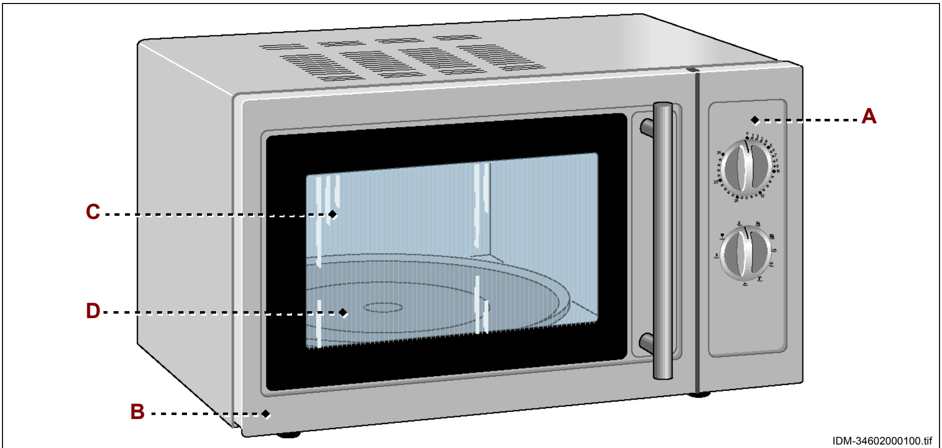
– The appliance is used with containers made of suitable material according to the type of set operating mode (microwave, grill or combo mode) and preferably circular or oval to homogeneously cook food products.

– The appliance may not be used with metallic containers (steel, aluminium, copper, etc.) in microwave or combo mode (microwave and grill or microwave and convection). To identify which features are suitable for containers, see table "Container materials".

– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.



A) Control panel: it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").

B) Oven door: it is associated with an interlock device (micro switch). The cook cycle stops when the door is opened.
The cook cycle resumes operations from where it left off when the door is closed.

C) Processing chamber: it is equipped with electrical resistances (for grill operating mode) and a magnetron device (for microwave operating mode) to process food products.
The processing chamber is equipped with a rotating grill (and removable plate **(D)**) which rotates during microwave or combo operating modes to guarantee even processing.

Important

In microwave or combo mode (microwave and grill) do not use the appliance without the rotating grill and removable plate.

GB

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	**MF/900**
Power	kW	1,4
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Processing chamber capacity	Lt.	23
Processing chamber dimensions	mm	328x300x205
Appliance dimensions	mm	510x425x305
Packaging dimensions	mm	570x430x320
Net weight	kg	17
Installation type	Counter installation	

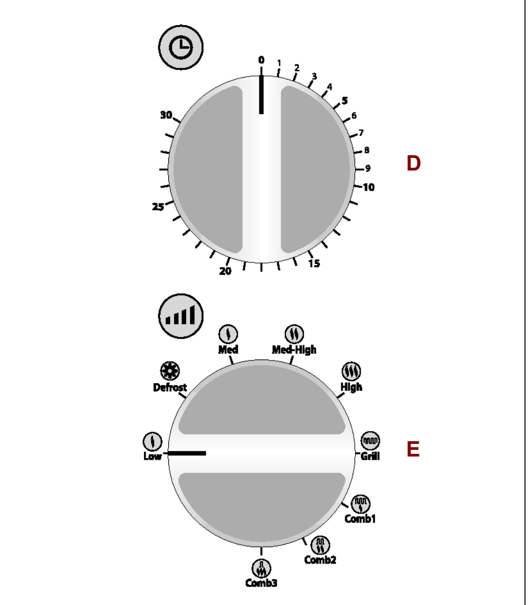
The table lists the type of container materials required according to the appliance operating mode (microwave, grill and combo modes).

Table 2: Container materials

Container material	*Microwave operations*	*Grill operations*	*Combo operating mode*
Heat resistant glass	Yes	Yes	Yes
Heat resistant ceramic or porcelain	Yes	Yes	Yes
Microwavable plastic	Yes	No	No
Wax paper	Yes	No	No
Tin foil	No	Yes	No
Metal	No	Yes	No

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



IDM-34602000200.tif

D) Timer: used to start the appliance and set processing time.

E) Selector: used to set the appliance operating mode and cook power level.

Low position: microwave operating mode with low power level (18%).

Defrost position: microwave operating mode with medium-low power level (36%).

Med position: microwave operating mode with medium power level (58%).

Med-High position: microwave operating mode with medium-low power level (81%).

High position: microwave operating mode with high power level (100%).

Grill position: grill operating mode.

Comb1 position: combo operating mode, with medium-low power level for microwave (30 %) and high for grill (70 %).

Comb2 position: combo operating mode, with medium power level for microwave (49 %) and for grill (51 %).

Comb3 position: combo operating mode, with medium-high power level for microwave (67 %) and low for grill (33 %).

RECOMMENDATIONS FOR USE

1 - Based on the operating mode (microwave, grill or combo mode) and processing mode (defrost, cook, heat, etc.) suitable prepare food product and place it in an appropriate container.

Cover food product that may spray chamber walls during processing.

2 - Place the container in the processing chamber and close the door.
3 - Rotate the selector **(E)** (always clockwise) to select the operating mode with the required power level.
4 - Rotate the timer **(D)** to start the appliance and set processing time.
When the timer indicates that set time has elapsed, wait several seconds before removing the container.
If food product is not adequately processed, place the container in the chamber and set a new processing time.

Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

For first appliance use, before operating, remove any protective film lining, fill a cup with water and lemon juice, place it in the processing chamber and run the appliance for about 10 minutes at maximum power to eliminate any unpleasant odours produced by construction materials.

GB

The listed recommendations refer to appliance use in all foreseen operating modes. Also follow the listed specific recommendations for microwave and combo operating modes.

– Do not use the appliance without the rotating grill and removable plate.
– Do not place metal containers (steel, copper, aluminium, etc.) or metal-plated or metal engraved containers (gold, silver, etc.) in the chamber to prevent sparks or magnetic arcs from generating.
– Do not use the appliance to hard boil eggs.
– Do not use containers made with unsuitable materials and never use the appliance empty. To avoid starting the appliance when empty, we recommend you leave a full glass of water in the chamber to absorb any microwaves.
– Punch holes in any food products with peels (potatoes, apples, etc.) or sealed cases (sausages, hotdogs, etc.) to prevent them from exploding. Remove any metal clips.
– If the appliance is not working correctly 8for example, does not turn on), do not remove any part and do not attempt to repair it in any way. Contact your dealer or authorised service centre.
– Mix processed liquid food products well to evenly distribute the temperature and, when heating baby food, check temperature to avoid burns.

– To quicken some food product processing (chicken, hamburger, etc.) turn food at least once. For roasts, turn several times. For other types of products (meatballs, croquettes, etc.) move them from the centre outward and vice versa. Combo operating mode combines typical microwave cooking with grill cooking to achieve different cooking powers (see exemplary table).

Processing program	Microwave power	Grill power	Food products
Comb1	Medium-low level (30%)	High level (70%)	Fish, potatoes, gratin
Comb2	Medium level (49%)	Medium level (51%)	Puddings, omelettes, roasted potatoes
Comb3	Medium-high level (67%)	Low level (33%)	Roast chicken

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn power off (or disconnect the power cord) and make sure the cook surface is fully cooled.

GB

– Remove the plate and rotating grill.

– Clean all internal appliance surfaces with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

Important

To eliminate any odours, place a glass of water and lemon juice in the chamber and run the appliance in microwave mode for about 5 minutes.

– Clean the plate and rotating grill with food safe detergents, rinse and dry thoroughly before placing them in the chamber.

Always make sure the door gaskets are clean and integral and that the door correctly closes.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 3: Malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance does not heat	Cook time was not set.	Set cook time other than 0 min.
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	Resistance does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The magnetron device does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.

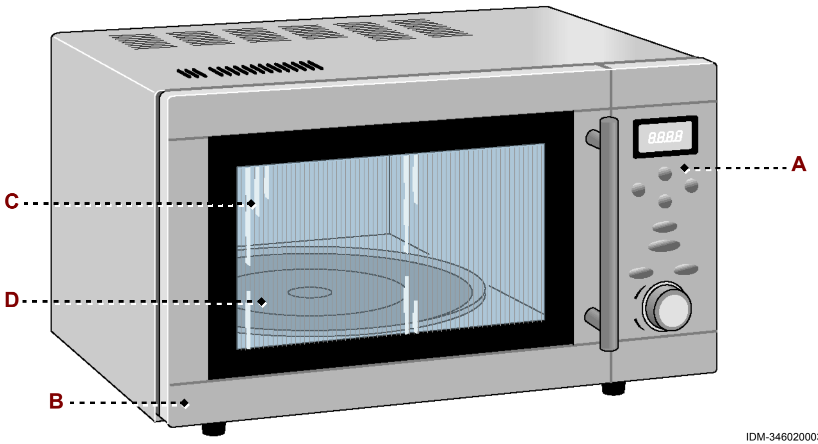
GB

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The microwave oven MC/1400 is an appliance designed and constructed to heat, brown or defrost food products for human consumption contained in suitable containers faster than traditional ovens.
- According to the type of food product to be processed, the appliance can operate as a microwave, convection oven, grill or in combo mode (microwave and grill or microwave and convection).
- In addition to normal operating modes, the appliance also includes several automatic functions for simpler use.
- The appliance can also be used to process various food products such as, for example, vegetables (fresh and frozen), fruit, pasta, rice, fish, meat and even sauce, soup, preserves, etc.
- The appliance is used with containers made of suitable material according to the type of set operating mode (microwave, grill or combo mode) and preferably circular or oval to homogeneously cook food products.
- The appliance may not be used with metallic containers (steel, aluminium, copper, etc.) in microwave or combo mode (microwave and grill or microwave and convection). To identify which features are suitable for containers, see table "Container materials".
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.



IDM-34602000300.tif

A) Control panel: it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see “Control descriptions”).

B) Oven door: it is associated with an interlock device (micro switch). The cook cycle stops when the door is opened.
The cook cycle resumes operations from where it left off when the door is closed.

C) Processing chamber: it is equipped with electrical resistances (for grill operating mode) and a magnetron device (for microwave operating mode) to process food products.
The processing chamber is equipped with a rotating grill (and removable plate **(D)**) which rotates during microwave or combo operating modes to guarantee even processing.

Important

In microwave or combo mode (microwave and grill of microwave and convection) do not use the appliance without the rotating grill and removable plate.

GB

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	
Power	kW	1,4
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Processing chamber capacity	Lt.	25
Processing chamber dimensions	mm	328x328x205
Appliance dimensions	mm	510x450x310
Packaging dimensions	mm	620x490x400
Net weight	kg	19
Installation type	Counter installation	

The table lists the type of container materials required according to the appliance operating mode (microwave, grill and combo modes).

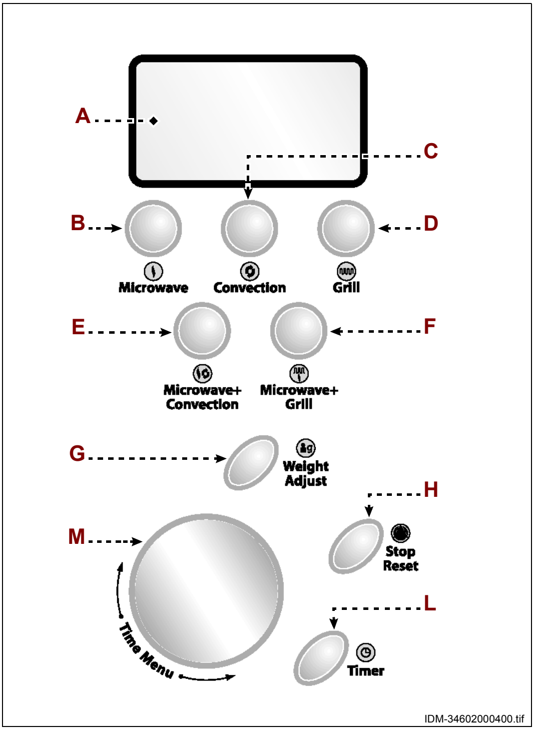
Table 2: Container materials

Container material	*Microwave operations*	*Grill operations*	*Combo operating mode*
Heat resistant glass	Yes	Yes	Yes
Heat resistant ceramic or porcelain	Yes	Yes	Yes
Microwavable plastic	Yes	No	No
Wax paper	Yes	No	No
Tin foil	No	Yes	No
Metal	No	Yes	No

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



IDM-34602000400.tif

A) Display: displays cook settings and the current time.

B) Button: used to manually set microwave operating mode and select the relevant power level.
Press the button **(B)** repeatedly until the required power level appears on the display **(A)** (up to eleven preset power levels can be selected).

C) Button: used to manually set convection operating mode and select the relevant cook temperature.
Press the button **(C)** repeatedly until the required cook temperature appears on the display **(A)** (up to ten preset temperatures can be selected).

D) Button: used to manually set grill operating mode.

E) Button: used to manually set combo operating mode (microwave and convection) and select the relevant cook temperature.
Press the button **(E)** repeatedly until the required cook temperature appears on the display **(A)** (up to four preset temperatures can be selected).

F) Button: used to manually combo operating mode (microwave and grill).

G) Button: used to select the food product weight to be processed or to enable cook time settings.

H) Button: used to stop the running cook program or reset programmed settings.

L)Button: used to program processing time and set the current time (hours: minutes).

M) Knob: used to program cook time, one of the automatic functions and start "fast cook".

Operating and programming modes for the various appliance functions are described in paragraph "Operating modes".

OPERATING MODES

Operating and programming modes for the various appliance functions are listed.

Important

Regardless of the selected operating and programming modes, the end of each process is indicated by an acoustic alarm. The message "END" appears on the display.

Before programming a new processing cycle, press button (H) to reset the appliance. The display no longer indicates "END".

Current time settings

1 - Press the button **(L)**.
2 - Turn the knob **(M)** until the current hour appears on the display **(A)**.
3 - Press the button **(L)**.
4 - Turn the knob **(M)** until the current minutes appear on the display **(A)**.
5 - Press the button **(L)** to confirm the set time.
    Manual operating mode settings
6 - Press one of the buttons **(B-C-D-E-F)** to select the required operating mode.
7 - Repeatedly press the same button to select the required power level or temperature.
8 - Rotate the knob **(M)** (clockwise or counter-clockwise) to set the processing time which appears on the display **(A)**.
9 - Press the knob **(M)** to start the selected processing cycle.

"Automatic function" mode settings

The "Automatic function" provides automatic food product processing without having to set the power level (or temperature) and processing time.
Before starting the function, see table "Automatic Function Programs".

1 - Rotate the knob **(M)** until the required processing program appears on the display **(A)** (i.e.: "01 CODE").
2 - Press the button **(G)** several times until the food product weight number (found on the table) appears on the display.
3 - Press the knob **(M)** to start the selected processing cycle.

GB

Table 3: "Automatic function" Programs

Description	*Cook program code*	*Number of times the button is pressed*	*Weight*	*Cook time*
Oven baked potatoes	01 CODE	1 2 3 4	140÷200 gr. 200÷400 gr. 400÷600 gr. 600÷800 gr.	5’ 40” 9’ 40” 13’ 17’
Beverages	02 CODE	1 2 3 4	25÷30 cl. 30÷60 cl. 60÷90 cl. 90÷120 cl.	2’ 20” 4’ 5’ 40” 7’ 20”
Pop Corn	03 CODE	-	-	2’ 30”
Pizza	05 CODE	1 2	110÷150 gr. 200÷300 gr.	1’ 10” 3’ 30”
Skewered meat	06 CODE	1 2 3 4	150 gr. 300 gr. 500 gr. 800 gr.	12’ 15’ 23’ 30’
Desserts	07 CODE	-	-	40’
Food product heating	04 CODE	-	-	3’ 40”

GB

"Defrost" mode settings

1 - Turn the knob **(M)** until "08 CODE" appears on the display **(A)**.
2 - Press the button **(G)**.
3 - Turn the knob **(M)** until the defrost time appears on the display **(A)**.
4 - Press the knob **(M)** to start the defrost cycle.

"Fast cook" mode settings

"Fast cook" processes food product in microwave mode at maximum power.

1 - Turn the knob several times until the required process time appears on the display. Processing time increases by one minute each time the knob is pressed. The knob can be pressed up to a maximum of 10 times.
Food processing automatically starts about 2 seconds after completing settings.

Cook programming in several phases

The appliance can be set to automatically run up to 3 different operating modes.
An example of cook programming in several phases is described below.

2 - Turn the knob **(M)** until "08 CODE" appears on the display **(A)** "Defrost function").
3 - Press the button **(G)**.
4 - Turn the knob **(M)** until the defrost time appears on the display **(A)**.

Important

If "Defrosting" is required as one of the operating modes, it must always be set as the first mode.

5 - Press the button **(B)** to select the microwave operating mode with the required power level.
6 - Turn the knob **(M)** until the required processing time appears on the display **(A)**.
7 - Press the button **(C)** to select the convection operating mode with the required temperature.
8 - Turn the knob **(M)** until the required processing time appears on the display **(A)**.
9 - Press the knob **(M)** to start the processing cycle.

"Safety lock" mode settings

1 - Press the button **(H)** and hold down for at least 3 seconds to start the function. The appliance emits an acoustic signal and a light appears on the display to indicate that all controls are disabled.
2 - To turn off the "Safety lock" mode, press the button **(H)** and hold down for at least 3 seconds. The appliance emits an acoustic signal and the light turns off on the display.

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE

1 - Based on the operating mode (microwave, grill or combo mode) and processing mode (defrost, cook, heat, etc.) suitable prepare food product and place it in an appropriate container.
2 - Place the container in the processing chamber and close the door.
3 - Programming the required processing cycle (see “Operating modes”).
When the timer indicates that set time has elapsed, wait several seconds before removing the container.
If food product is not adequately processed, place the container in the chamber and set a new processing time.

Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

For first appliance use, before operating, remove any protective film lining, fill a cup with water and lemon juice, place it in the processing chamber and run the appliance for about 10 minutes at maximum power to eliminate any unpleasant odours produced by construction materials.

The listed recommendations refer to appliance use in all foreseen operating modes. Also follow the listed specific recommendations for microwave and combo operating modes.

- Do not use the appliance without the rotating grill and removable plate.
- Do not place metal containers (steel, copper, aluminium, etc.) or metal-plated or metal engraved containers (gold, silver, etc.) in the chamber to prevent sparks or magnetic arcs from generating.
- Do not use the appliance to hard boil eggs.
- Do not use containers made with unsuitable materials and never use the appliance empty. To avoid starting the appliance when empty, we recommend you leave a full glass of water in the chamber to absorb any microwaves.
- Punch holes in any food products with peels (potatoes, apples, etc.) or sealed cases (sausages, hotdogs, etc.) to prevent them from exploding. Remove any metal clips.
- If the appliance is not working correctly 8for example, does not turn on), do not remove any part and do not attempt to repair it in any way. Contact your dealer or authorised service centre.
- Mix processed liquid food products well to evenly distribute the temperature and, when heating baby food, check temperature to avoid burns.
- To quicken some food product processing (chicken, hamburger, etc.) turn food at least once. For roasts, turn several times. For other types of products (meatballs, croquettes, etc.) move them from the centre outward and vice versa.

GB

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn power off (or disconnect the power cord) and make sure the cook surface is fully cooled.

- Remove the plate and rotating grill.
- Clean all internal appliance surfaces with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

Important

To eliminate any odours, place a glass of water and lemon juice in the chamber and run the appliance in microwave mode for about 5 minutes.

– Clean the plate and rotating grill with food safe detergents, rinse and dry thoroughly before placing them in the chamber.

Always make sure the door gaskets are clean and integral and that the door correctly closes.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

– For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.
Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.
The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 4: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance does not heat.	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	Resistance does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The magnetron device does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.

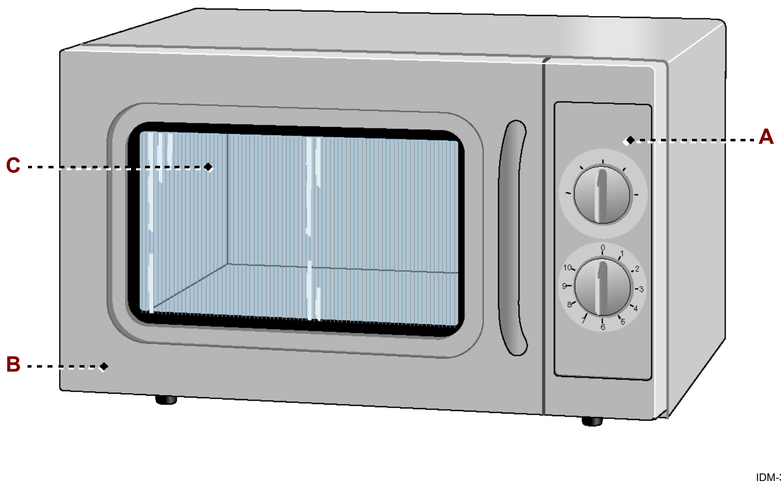
GB

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The microwave oven ME/1600 is an appliance designed and constructed to heat, brown or defrost food products for human consumption contained in suitable containers faster than traditional ovens.
- The appliance can also be used to process various food products such as, for example, vegetables (fresh and frozen), fruit, pasta, rice, fish, meat and even sauce, soup, preserves, etc.
- The appliance is used with containers made of suitable material according to the type of set operating mode and preferably circular or oval to homogeneously cook food products.
- The appliance may not be used with metallic containers (steel, aluminium, copper, etc.). To identify which features are suitable for containers, see table "Container materials".
- The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.



A) **Control panel**: it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").

B) **Oven door**: it is associated with an interlock device (micro switch). The cook cycle stops when the door is opened.
The cook cycle resumes operations from where it left off when the door is closed.

C) **Processing chamber**: it is equipped with a magnetron device to process food products.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	**ME/1600**
Power	kW	1,6
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Processing chamber capacity	Lt.	34
Processing chamber dimensions	mm	396x390x221
Appliance dimensions	mm	560x483x344
Packaging dimensions	mm	640x510x400
Net weight	kg	18
Installation type	Counter installation	

The table lists container material types.

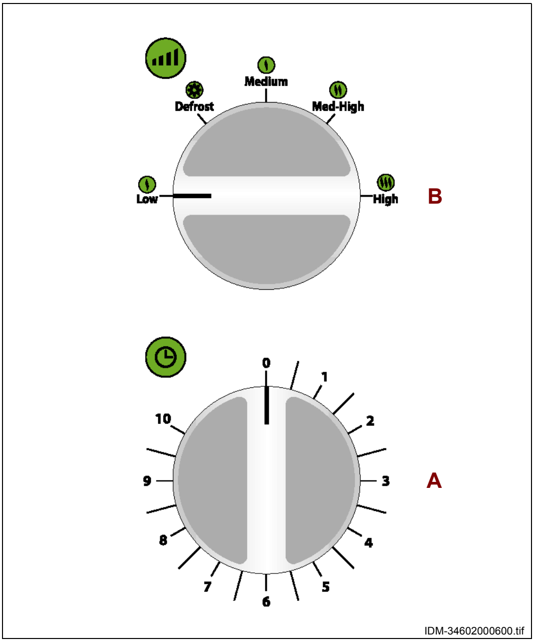
Table 2: Container materials

Container material	*Microwave operations*
Heat resistant glass	Yes
Heat resistant ceramic or porcelain	Yes
Microwavable plastic	Yes
Wax paper	Yes
Tin foil	No
Metal	No

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



A) Timer: used to start the appliance and set processing time.

B) Selector: used to set the processing power level.

Low position: microwave operating mode with low power level (17%).

Defrost position: microwave operating mode with medium-low power level (33%).

Med position: microwave operating mode with medium power level (55%).

Med-High position: microwave operating mode with medium-low power level (77%).

High position: microwave operating mode with high power level (100%).

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE

1 - Based on the type of process (defrost, cook, heat, etc.) suitably prepare food product and place it in an appropriate container.
Cover food product that may spray chamber walls during processing.

2 - Place the container in the processing chamber and close the door.

3 - Rotate the selector **(A)** (always clockwise) to select the required power level.

4 - Rotate the timer **(B)** to start the appliance and set processing time.
When the timer indicates that set time has elapsed, wait several seconds before removing the container.
If food product is not adequately processed, place the container in the chamber and set a new processing time.

Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

For first appliance use, before operating, remove any protective film lining, fill a cup with water and lemon juice, place it in the processing chamber and run the appliance for about 10 minutes at maximum power to eliminate any unpleasant odours produced by construction materials.

- Do not place metal containers (steel, copper, aluminium, etc.) or metal-plated or metal engraved containers (gold, silver, etc.) in the chamber to prevent sparks or magnetic arcs from generating.
- Do not use the appliance to hard boil eggs.
- Do not use containers made with unsuitable materials and never use the appliance empty. To avoid starting the appliance when empty, we recommend you leave a full glass of water in the chamber to absorb any microwaves.
- Punch holes in any food products with peels (potatoes, apples, etc.) or sealed cases (sausages, hotdogs, etc.) to prevent them from exploding. Remove any metal clips.
- If the appliance is not working correctly 8for example, does not turn on), do not remove any part and do not attempt to repair it in any way. Contact your dealer or authorised service centre.
- Mix processed liquid food products well to evenly distribute the temperature and, when heating baby food, check temperature to avoid burns.
- To quicken some food product processing (chicken, hamburger, etc.) turn food at least once. For roasts, turn several times. For other types of products (meatballs, croquettes, etc.) move them from the centre outward and vice versa.

GB

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn power off (or disconnect the power cord) and make sure the cook surface is fully cooled.

– Clean all internal appliance surfaces with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

Important

To eliminate any odours, place a glass of water and lemon juice in the chamber and run the appliance in microwave mode for about 5 minutes.

Always make sure the door gaskets are clean and integral and that the door correctly closes.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health. €

– For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.
Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 4: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance does not heat	Cook time was not set.	Set cook time other than 0 min
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The magnetron device does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The induction plate PFD is an appliance designed and constructed to heat, brown or defrost food products for human consumption contained in suitable containers faster than traditional stove tops.

– The appliance can also be used to process various food products such as, for example, vegetables (fresh and frozen), fruit, pasta, rice, fish, meat and even sauce, soup, preserves, etc.

– The appliance should be used with containers made of appropriate material, suited for food product induction processing.

– The appliance should be used with metallic containers (stainless steel, enamelled steel, cast iron, etc.) with perfectly flat bottoms. To identify which features are suitable for containers, see table "Container materials".

– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

GB

– The appliance may not be used with empty containers or to heat closed containers (jars, cans, etc.) which could explode.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

– The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate construction techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.

The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.



A) Control panel: it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").

B) Cook plate: it is made of pyroceram and is equipped with induction coils that generate the heat required to process food products.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	**PFD/27**	**PFD/35**
Power	kW	2,7	3,5
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Inductive surface diameter	mm	140÷220	
Appliance dimensions	mm	325x370x105	343x440x120
Packaging dimensions	mm	430x370x160	510x420x190
Net weight	kg	5	8
Installation type	Counter installation		

The table lists container material types.

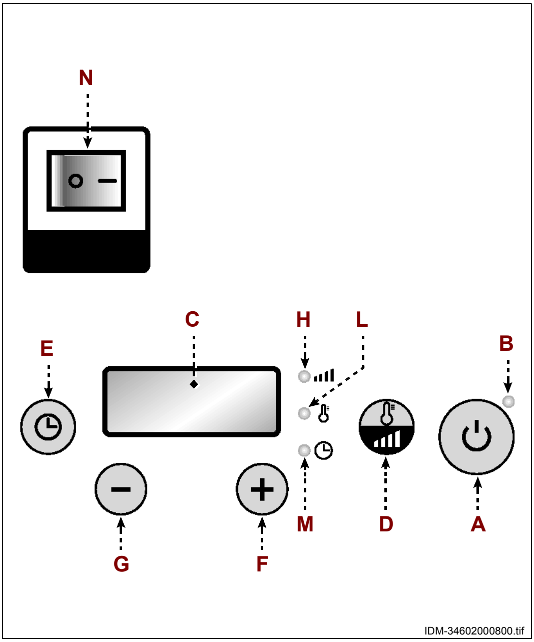
Table 2: Container materials

Container material	*Induction operations*
Steel	Yes
Cast iron	Yes
Enamelled plate	Yes
Aluminium or brass	No
Heat resistant glass	No
Heat resistant ceramic or porcelain	No
Wax paper	No

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



A) Button: used to turn the appliance on and off.

B) Indicator light: when on, it means the cutting blade is on.

C) Display: used to display set parameters (power, temperature and time).

D) Button: used to set appliance operating mode (power mode or temperature mode).

E) Button: used to set processing time.

F) Button: used to increase the value of the selected parameter.
The value of the selected parameter increases each time the button is pressed.

G) Button: used to decrease the value of the selected parameter.
The value of the selected parameter decreases each time the button is pressed.

H) Indicator light: when on it indicates that the parameter on the display is processing power.

L) Indicator light: when on it indicates that the parameter on the display is processing temperature.

M) Indicator light: when on it indicates that the parameter on the display is processing time.

N) Main power switch: used to turn appliance power on and off.

RECOMMENDATIONS FOR USE

1 - Based on the type of process (defrost, cook, heat, etc.) suitably prepare food product and place it in an appropriate container.
2 - Place the container on the centre of the cook plate.
3 - Press the button **(A)** to start the appliance.
4 - Press button **(D)** repeatedly until the indicator light for the required operating mode turns on.
   The last value set appears on the display **(C)**.
5 - Press one of the buttons **(F-G)** to increase or decrease the value until the required value is displayed.
6 - Rotate the button **(E)** and set processing time.
   The indicator light **(M)** turns on and the last value set appears on the display (C).
7 - Press one of the buttons **(F-G)** to increase or decrease the value until the required value is displayed.
   When the food product reaches the right processing level, remove the container from the appliance.

Caution - Precaution

To prevent burns, use suitable devices to pick up the container.

For first appliance use, remove any protective film lining and run at maximum temperature (about 15 minutes) without food product to eliminate any unpleasant odours. Wait until the appliance cools and, if odour persists, repeat the operation.

– Do not place any object in the cooking area especially not metallic objects (utensils, watches, etc.) or objects that can be demagnetised (credit cards, ATM cards, etc.).
– If the appliance is not working correctly 8for example, does not turn on), do not remove any part and do not attempt to repair it in any way. Contact your dealer or authorised service centre.
– If the pyroceram plate breaks, turn off the appliance, disconnect the power cord and contact your dealer or authorised service centre.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn power off (or disconnect the power cord) and make sure the cook surface is fully cooled.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

– For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

GB

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 3: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance does not heat.	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The induction device does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.

INFORMATIONS GENERALES ET SECURITE

FOUR A MICROONDES MF/900

FOUR A MICROONDES MC/1400

FOUR A MICROONDES ME/1600

PLAQUES A INDUCTION

FR

BUT DU MODE D'EMPLOI

– Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.

– Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.

– Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.

– Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.

Important

Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.

Précaution - Avertissement

Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

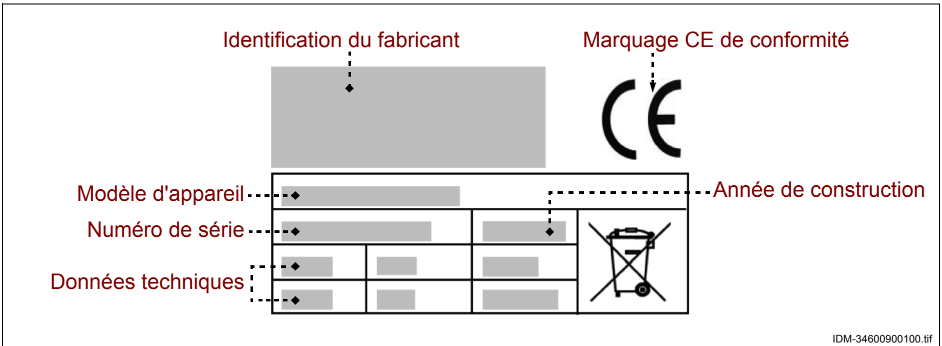
Danger – attention

Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

FR

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaque signalétique représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle contient les références et toutes les indications indispensables à la sécurité d'exploitation.



PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- Ces informations visent à sensibiliser les utilisateurs afin qu'ils veillent à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil (installateurs et utilisateurs).
- Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.
- Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.
- Durant les phases de transport, manutention et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.
- Le personnel agréé au branchement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent à ce qui figure sur la plaquette, qu'elle soit équipée d'interrupteur différentiel et avec des pièces conformes aux lois et règles en vigueur.
- Ne pas manipuler frauduleusement ou fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.
- Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.
- Utiliser toujours l'équipement de protection pour les membres supérieurs quand on introduit ou enlève les récipients du four. Certains récipients pourraient absorber de la chaleur, ce qui risquerait de provoquer des brûlures.

- Ne pas toucher les surfaces intérieures du four de l'appareil pour éviter les brûlures, même si la préparation est déjà terminée.
- Ne pas introduire de matières inflammables ou explosives dans le four (par exemple des emballages en plastique, en papier, en papier recyclé, etc.).
- Ne pas boucher les ouvertures de ventilation de l'appareil afin d'éviter une surchauffe qui risquerait de l'endommager.
- Ne déposer aucun type d'objet dans l'appareil et garder la porte fermée quand on ne l'emploie pas.

Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

- Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des câbles d'alimentation électrique qui ne sont pas en parfait état et efficaces. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les câbles par du personnel agréé et qualifié.

Avant tout nettoyage, entretien, etc., DEBRANCHER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE GENERALE (ou débrancher la prise électrique) et vérifier que la zone de traitement soit totalement refroidie.

- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.
- Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.
- Nettoyer l'appareil uniquement avec des produits détergents à usage alimentaire. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou de produits susceptibles de contenir et/ou libérer des substances toxiques.
- Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer ses pièces, notamment les pièces électriques et électroniques.

- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures).
  Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.

La liste indique les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique en fonction du milieu environnant.

- Température ambiante non inférieure à 5°C.
- L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
- Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.
- L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.
- Durant le transport et le stockage, la température ambiante doit se situer entre -25°C et 55°C avec un maximum de 70°C, pour autant que le temps d'exposition ne dépasse pas 24 heures.
- Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Durant les phases de mise à la ferraille de l'appareil, sélectionner toutes les pièces en fonction de leurs caractéristiques et procéder à une élimination différenciée. Les composants électriques et électroniques, marqués du symbole spécial, doivent notamment être éliminés dans les centres de collecte agréés ou remis au vendeur lors d'un nouvel achat.

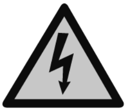
Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses aux effets potentiellement nocifs pour l'environnement et la santé. Il est recommandé de les éliminer de façon adaptée.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.
Les illustrations représentent les signaux de sécurité et d'information appliqués sur l'appareil.



Danger de brûlure: Signale qu'il est nécessaire de prendre garde aux surfaces chaudes.



Danger de choc électrique: Signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant de toucher aux branchements électriques.

DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

- L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.
  En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.
  Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.
- La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.
  A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des procédures suivre.
- L'installation doit être confiée à un personnel expérimenté et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa superficie soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

Pour les appareils de caractéristiques morphologiques particulières (forme, poids, dimensions, etc.), les informations de ce paragraphe pourraient ne pas être exhaustives. Les informations supplémentaires éventuelles figurent dans le paragraphe « Mode de levage » de chaque appareil.

FR

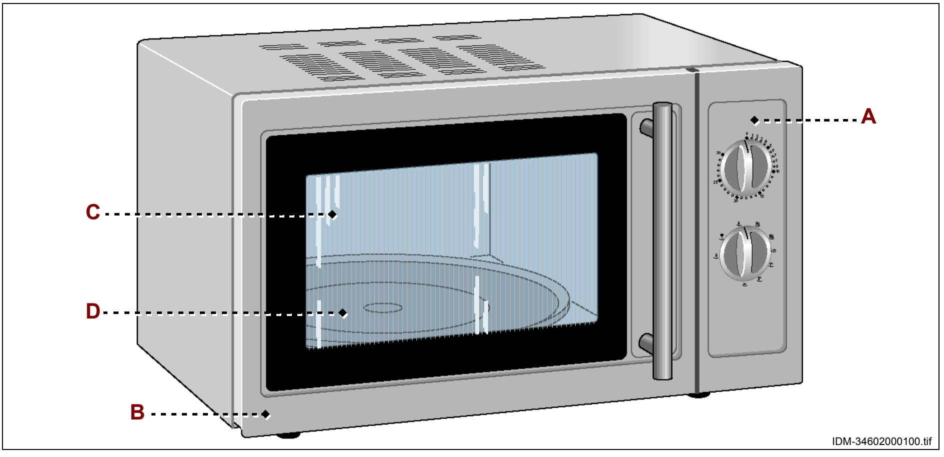
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- Le four à microondes MF/900 est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.
- En fonction du type d'aliment à préparer, l'appareil peut fonctionner à microondes, convection, grill ou en mode combiné (microondes et grill ou microondes et convection).
- L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.
- L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée au type de fonctionnement programmé (à microondes, grill ou mode combiné) et de préférence de forme circulaire ou ovale pour obtenir une cuisson homogène des aliments.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec des récipients en métal (acier, aluminium, cuivre, etc.) en mode microondes ou combiné (microondes et grill ou microondes et convection). Pour déterminer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau «Matières des récipients".
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

FR

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.



A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir #CROSSREFTesto2#).

B) Porte du four: est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête
Lors de la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend depuis le point où il a été interrompu.

C) Four: Il est équipé de résistances électriques (pour le fonctionnement en mode grill) et d'un dispositif magnétron (pour le fonctionnement en mode microondes) servant à la préparation des aliments.
Le four est équipé d'une plaque tournante (munie de plateau **(D)**), qui tourne lors du fonctionnement microondes ou mode combiné pour garantir une préparation uniforme.

Important

En fonctionnement à microondes ou mode combiné (microondes et grill), ne pas utiliser l'appareil sans la plaque tournante et le plateau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FR

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

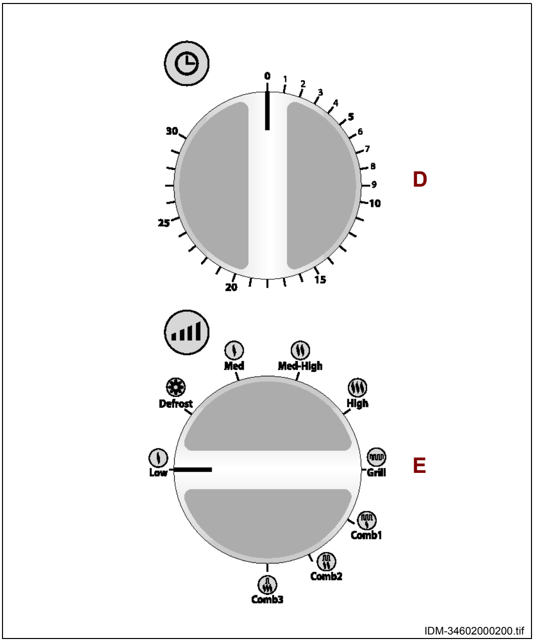
Description	*Unité de mesure*	**MF/900**
Puissance	kW	1,4
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Contenance du four	Lt.	23
Dimensions du four	mm	328x300x205
Dimensions de l'appareil	mm	510x425x305
Dimensions emballage	mm	570x430x320
Poids net	kg	17
Type d'installation	Installation au comptoir	

Le tableau indique le type de matière utilisée dans la fabrication des récipients, en fonction du mode de fonctionnement de l'appareil (microondes, grille et mode combiné).

Tableau 2: Matières des récipients

Matière du récipient	*Fonctionnement à microondes*	*Fonctionnement grill*	*Fonctionnement en mode combiné*
Vitre résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plastique pour microondes	Oui	Non	Non
Papier de cuisine	Oui	Non	Non
Feuilles d'aluminium	Non	Oui	Non
Métal	Non	Oui	Non

DESCRIPTION DES COMMANDES



L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.

D) Minuterie: Sert à enclencher le fonctionnement de l'appareil pour programmer le temps de préparation.

E) Sélecteur: Sert à programmer les modes de fonctionnement de l'appareil et le niveau de puissance de cuisson.

Position Low: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance bas (18%).
Position Defrost: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen-bas (36%).
Position Med: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen (58%).
Position Med-High: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen-élevé (81 %).
Position High: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance élevé (100%).
Position Grill: Fonctionnement en mode grill.
Position Comb1: Fonctionnement en mode combiné, avec un niveau de puissance moyen-bas pour le microondes (30%) et élevé pour le grill (70%).
Position Comb2: Fonctionnement en mode combiné, avec un niveau de puissance moyen pour le microondes (49%) et pour le grill (51%).
Position Comb3: Fonctionnement en mode combiné, avec un niveau de puissance moyen-élevé pour le microondes (67%) et bas pour le grill (33%).

CONSEILS D'UTILISATION

1 - En fonction du mode de fonctionnement (à microondes, grill ou mode combiné) et du type de préparation à effectuer (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient approprié.
En cas d'aliments qui, durant la préparation, pourraient éclabousser les parois du four, mettre un couvercle sur le récipient.

FR

2 - Introduire le récipient dans le four et refermer la porte.

3 - Tourner le sélecteur **(E)** (toujours dans le sens des aiguilles d'une montre) pour sélectionner le mode de fonctionnement avec le niveau de puissance voulu.

4 - Tourner la minuterie **(D)** pour enclencher le fonctionnement de l'appareil et programmer le temps de préparation.
Quand la minuterie signale que le temps programmé est écoulé, patienter quelques instants avant de retirer le récipient.
Si la préparation de l'aliment n'est pas adéquat, remettre le récipient dans le four et programmer un nouveau temps de préparation.

Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, avant d'enclencher la mise en marche, retirer la pellicule protectrice éventuelle, remplir une tasse d'eau et de jus de citron, l'introduire dans le four et le faire fonctionner durant 10 min environ à la puissance maximale, afin d'éliminer les odeurs désagréables provoquées par la matière ayant servi à la fabrication.

Ces conseils se rapportent à l'emploi de l'appareil selon toutes les modalités de fonctionnement prévues. Pour le fonctionnement à microondes ou mode combiné, suivre également les conseils spécifiques cités.

– Ne pas utiliser l'appareil sans la plaque tournante et le plateau.
– Ne pas introduire de récipients en métal (acier, cuivre, barquettes en aluminium, etc.) ou de récipients plaqués ou avec des gravures en métal (or, argent, etc.) pour éviter de provoquer des étincelles ou des arcs magnétiques.
– Ne pas utiliser l'appareil pour cuire les œufs.
– Ne pas utiliser les récipients fabriqués en matières inadaptées et ne jamais utiliser l'appareil à vide. Pour éviter de l'enclencher à vide par erreur, il est conseillé de laisser un verre d'eau rempli dans le four afin d'absorber les microondes éventuelles.
– Perforer les aliments recouverts d'une peau (pommes de terre, pommes, etc.) ou d'emballages scellés (saucisses, charcuterie, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent durant la préparation. Eliminer les éventuels bouts de métal.
– Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
– Bien mélanger les aliments liquides préparés pour uniformiser la température et, s'ils sont destinés à l'alimentation des enfants, les contrôler pour éviter les brûlures.

– Pour accélérer la préparation de certains aliments (poulet, viande hachée, etc.), les retourner au moins une fois. En cas de rôtis, les tourner plusieurs fois. Si on prépare d'autres produits (boulettes, croquettes, etc.), les déplacer du centre vers l'extérieur et vice-versa. Le fonctionnement en mode combiné permet d'allier les caractéristiques typiques du microondes à celles du grill, pour obtenir des puissances de préparation différentes (voir tableau d'exemple).

Programme de préparation	*Puissance microondes*	*Puissance grill*	*Aliments*
Comb1	Niveau moyen-bas (30 %)	Niveau élevé (70 %)	Poissons, pommes de terre, gratins
Comb2	Niveau moyen (49 %)	Niveau moyen (51 %)	Puddings, omelettes, pommes de terre rôties
Comb3	Niveau moyen-élevé (67 %)	Niveau bas (33 %)	Poulet rôti

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

FR

– Retirer le plateau et la plaque tournante.

– Nettoyer toutes les surfaces intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et les sécher soigneusement.

Important

Pour éliminer les odeurs, introduire un verre d'eau et de jus de citron et enclencher l'appareil en fonctionnement microondes durant environ 5 minute.

– Laver le plateau et la plaque tournante avec des détergents à usage alimentaire, les rincer et les sécher soigneusement avant de les remonter.

Vérifier toujours que les joints de la porte soient propres et en bon état et qu'elle se ferme convenablement.

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.
Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 3: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne chauffe pas.	Le temps de cuisson n'a pas été programmé.	Programmer un autre temps de préparation que 0 min
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Les résistances ne fonctionnent pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif magnétron ne fonctionne pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.

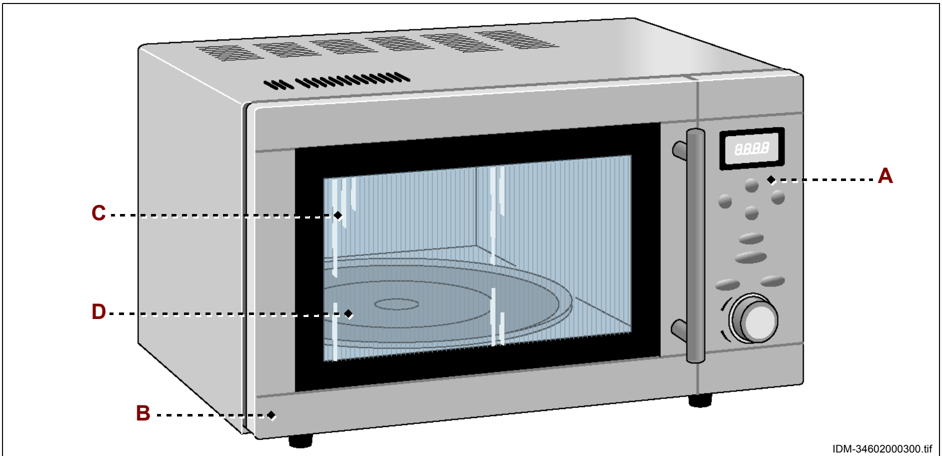
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- Le four à microondes MC/1400 est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.
- En fonction du type d'aliment à préparer, l'appareil peut fonctionner à microondes, convection, grill ou en mode combiné (microondes et grill ou microondes et convection).
- Outre son mode de fonctionnement normal, l'appareil dispose également de certaines fonctions automatiques qui simplifient son emploi.
- L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.
- L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée au type de fonctionnement programmé (à microondes, grill ou mode combiné) et de préférence de forme circulaire ou ovale pour obtenir une cuisson homogène des aliments.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec des récipients en métal (acier, aluminium, cuivre, etc.) en mode microondes ou combiné (microondes et grill ou microondes et convection). Pour déterminer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau «Matières des récipients".
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

FR

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.



A) **Tableau de commandes :** Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir ”Description des commandes”).

B) **Porte du four:** est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête
Lors de la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend depuis le point où il a été interrompu.

C) **Four:** Il est équipé de résistances électriques (pour le fonctionnement en mode grill) et d'un dispositif magnétron (pour le fonctionnement en mode microondes) servant à la préparation des aliments.
Le four est équipé d'une plaque tournante (munie de plateau **(D)**), qui tourne lors du fonctionnement microondes ou mode combiné pour garantir une préparation uniforme.

Important

En fonctionnement à microondes ou mode combiné (microondes et grill ou microondes et convection), ne pas utiliser l'appareil sans la plaque tournante et le plateau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	**MC/1400**
Puissance	kW	1,4
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Contenance du four	Lt.	25
Dimensions du four	mm	328x328x205
Dimensions de l'appareil	mm	510x450x310
Dimensions emballage	mm	620x490x400
Poids net	kg	19
Type d'installation	Installation au comptoir	

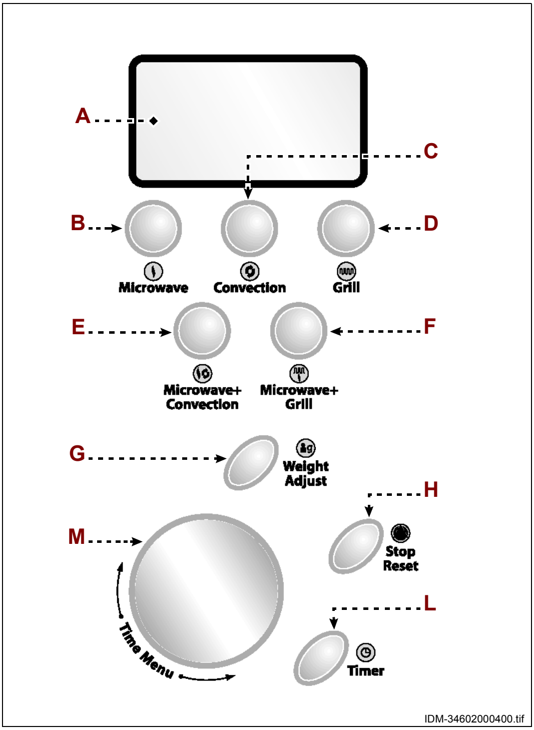
Le tableau indique le type de matière utilisée dans la fabrication des récipients, en fonction du mode de fonctionnement de l'appareil (microondes, grille et mode combiné).

Tableau 2: Matières des récipients

Matière du récipient	*Fonctionnement à microondes*	*Fonctionnement grill*	*Fonctionnement en mode combiné*
Vitre résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plastique pour microondes	Oui	Non	Non
Papier de cuisine	Oui	Non	Non
Feuilles d'aluminium	Non	Oui	Non
Métal	Non	Oui	Non

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.



A) Afficheur: Affiche les paramètres de cuisson et l'heure.

B) Bouton: Sert à programmer manuellement le fonctionnement en mode microondes et à sélectionner le niveau de puissance correspondant.
Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton **(B)** pour afficher le niveau de puissance voulu sur l'afficheur **(A)** (il est possible de sélectionner onze niveaux de puissance préprogrammés).:

C) Bouton: Sert à programmer manuellement le fonctionnement en mode convection et à sélectionner la température de cuisson correspondante.
Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton **(C)** pour afficher la température de cuisson voulue sur l'afficheur **(A)** (il est possible de sélectionner dix températures préprogrammées).

D) Bouton: Sert à programmer manuellement le fonctionnement en mode grill.

E) Bouton: Sert à programmer manuellement le fonctionnement en mode combiné (microondes et convection) et à sélectionner la température de cuisson correspondante.
Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton **(E)** pour afficher la température de cuisson voulue sur l'afficheur **(A)** (il est possible de sélectionner quatre températures préprogrammées).

F) Bouton: Sert à programmer manuellement le fonctionnement en mode combiné (microondes et grill).

G) Bouton: Sert à sélectionner le poids de l'aliment à préparer ou à enclencher la programmation du temps de cuisson.

H) Bouton: Sert à arrêter le programme de cuisson en cours ou à réinitialiser les programmations.

L)Bouton: Sert à programmer le temps de préparation et à programmer l'heure (heures : minutes).

M) Bouton: Est prévu pour programmer le temps de cuisson et l'une des fonctions automatiques, ainsi que pour démarrer la « cuisson rapide ».

Les modes d'emploi et de programmation des fonctions de l'appareil sont décrites au paragraphe "Mode d'emploi".

MODE D'EMPLOI

On cite les modes d'emploi et de programmation des différentes fonctions de l'appareil.

Important

Abstraction faite du mode d'emploi et de programmation choisi, l'achèvement de toute préparation est signalée par une alarme sonore . L'afficheur affiche le message "END".

Avant de programmer un nouveau cycle de préparation, appuyer sur le bouton (H) pour réinitialiser l'appareil. Le message « END » s'affiche sur l'afficheur .

Programmation de l'heure

1 - Appuyer sur le bouton **(L)**.
2 - Tourner le bouton **(M)** jusqu'à ce que l'heure s'affiche sur l'afficheur **(A)**.
3 - Appuyer sur le bouton **(L)**.
4 - Tourner le bouton **(M)** jusqu'à ce que les minutes s'affichent sur l'afficheur **(A)**.
5 - Appuyer sur le bouton **(L)** pour confirmer l'horaire programmé.
Programmation manuelle des modes de fonctionnement
6 - Appuyer sur l'un des boutons **(B-C-D-E-F)** pour sélectionner le mode de fonctionnement voulu.
7 - Appuyer à plusieurs reprises sur le même bouton pour sélectionner le niveau de puissance ou la température voulue.
8 - Tourner le bouton **(M)** (dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens contraire) pour programmer le temps de préparation apparaissant sur l'afficheur **(A)**.
9 - Appuyer sur le bouton **(M)** pour lancer le cycle de préparation sélectionné.

FR

Programmation du mode « Fonction automatique »

La « Fonction automatique » permet de préparer les aliments en mode automatique, sans devoir programmer le niveau de puissance (ou la température) ni la durée de préparation.

Avant d'enclencher la fonction, consulter le tableau "Programmes Fonction automatique ».

1 - Tourner le bouton **(M)** pour qu'apparaisse sur l'afficheur **(A)** le programme de préparation voulu (ex. "01 CODE").
2 - Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton **(G)** pour qu'apparaisse sur l'afficheur le nombre (noté dans le tableau) correspondant au poids de l'aliment.
3 - Appuyer sur le bouton **(M)** pour lancer le cycle de préparation sélectionné.

Tableau 3: Programmes « Fonction automatique »

Description	*Code de programme de cuisson*	*Nombre de répétitions d'enclenchement du bouton*	*Poids*	*Temps de cuisson*
Pommes de terre au four	01 CODE	1 2 3 4	140÷200 gr. 200÷400 gr. 400÷600 gr. 600÷800 gr.	5’ 40” 9’ 40” 13’ 17’
Boissons	02 CODE	1 2 3 4	25÷30 cl. 30÷60 cl. 60÷90 cl. 90÷120 cl.	2’ 20” 4’ 5’ 40” 7’ 20”
Pop Corn	03 CODE	-	-	2’ 30”
Pizza	05 CODE	1 2	110÷150 gr. 200÷300 gr.	1’ 10” 3’ 30”
Brochettes de viande	06 CODE	1 2 3 4	150 gr. 300 gr. 500 gr. 800 gr.	12’ 15’ 23’ 30’
Desserts	07 CODE	-	-	40’
Réchauffement d'aliment	04 CODE	-	-	3’ 40”

FR

Programmation du mode « Décongélation »

1 - Tourner le bouton **(M)** jusqu'à ce que le sigle "08 CODE" apparaisse sur l'afficheur **(A)**.
2 - Appuyer sur le bouton **(G)**.
3 - Tourner le bouton **(M)** jusqu'à ce que le temps de décongélation apparaisse sur l'afficheur **(A)**.
4 - Appuyer sur le bouton **(M)** pour lancer le cycle de décongélation.

Programmation du mode « Cuisson rapide »

La « Cuisson rapide » prépare l'aliment en mode microondes à la puissance maximale.

1 - Tourner plusieurs fois le bouton jusqu'à ce que le temps de préparation voulu apparaisse sur l'afficheur.
A chaque fois que l'on appuie sur le bouton, on prolonge le temps d'une minute. Il est possible d'appuyer au maximum 10 fois sur la commande.
Après environ 2 seconde d'achèvement de la programmation, la préparation de l'aliment démarre automatiquement.

Programmation de cuisson en plusieurs phases

L'appareil peut être programmé pour effectuer automatiquement 3 différents modes de préparation.
Voici un exemple de programmation de cuisson en plusieurs phases.

2 - Tourner le bouton **(M)** jusqu'à ce que le sigle "08 CODE" (« Fonction décongélation ») apparaisse sur l'afficheur **(A)**.
3 - Appuyer sur le bouton **(G)**.
4 - Tourner le bouton **(M)** jusqu'à ce que le temps de décongélation apparaisse sur l'afficheur **(A)**.

Important

Si les modes de préparation comptent le mode de « Décongélation », il doit toujours être programmé en tant que premier mode.

5 - Appuyer sur le bouton **(B)** pour sélectionner le mode de fonctionnement microondes, avec le niveau de puissance voulu.
6 - Tourner le bouton **(M)** jusqu'à ce que le temps de préparation voulu apparaisse sur l'afficheur **(A)**.
7 - Appuyer sur le bouton **(C)** pour sélectionner le mode de fonctionnement par convection, avec la température voulue.
8 - Tourner le bouton **(M)** jusqu'à ce que le temps de préparation voulu apparaisse sur l'afficheur **(A)**.
9 - Appuyer sur le bouton **(M)** pour lancer le cycle de préparation.

Programmation du mode « Blocage de sécurité »

FR

1 - Appuyer sur le bouton **(H)** durant 3 sec au moins pour enclencher la fonction. L'appareil émet un signal acoustique, le voyant correspondant s'allume sur l'afficheur et toutes les commandes sont coupées.
2 - Pour couper le mode "Blocage de sécurité", appuyer sur le bouton **(H)** durant 3 sec. au moins. L'appareil émet un signal acoustique et le voyant correspondant s'éteint sur l'afficheur .

CONSEILS D'UTILISATION

1 - En fonction du mode de fonctionnement (à microondes, grill ou mode combiné) et du type de préparation à effectuer (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient approprié.
2 - Introduire le récipient dans le four et refermer la porte.
3 - Programmer le cycle de préparation voulu (voir ”Mode d'emploi”).
Quand la minuterie signale que le temps programmé est écoulé, patienter quelques instants avant de retirer le récipient.
Si la préparation de l'aliment n'est pas adéquat, remettre le récipient dans le four et programmer un nouveau temps de préparation.

Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, avant d'enclencher la mise en marche, retirer la pellicule protectrice éventuelle, remplir une tasse d'eau et de jus de citron, l'introduire dans le four et le faire fonctionner durant 10 min environ à la puissance maximale, afin d'éliminer les odeurs désagréables provoquées par la matière ayant servi à la fabrication.

Ces conseils se rapportent à l'emploi de l'appareil selon toutes les modalités de fonctionnement prévues. Pour le fonctionnement à microondes ou mode combiné, suivre également les conseils spécifiques cités.

- Ne pas utiliser l'appareil sans la plaque tournante et le plateau.
- Ne pas introduire de récipients en métal (acier, cuivre, barquettes en aluminium, etc.) ou de récipients plaqués ou avec des gravures en métal (or, argent, etc.) pour éviter de provoquer des étincelles ou des arcs magnétiques.
- Ne pas utiliser l'appareil pour cuire les œufs.
- Ne pas utiliser les récipients fabriqués en matières inadaptées et ne jamais utiliser l'appareil à vide. Pour éviter de l'enclencher à vide par erreur, il est conseillé de laisser un verre d'eau rempli dans le four afin d'absorber les microondes éventuelles.
- Perforer les aliments recouverts d'une peau (pommes de terre, pommes, etc.) ou d'emballages scellés (saucisses, charcuterie, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent durant la préparation. Eliminer les éventuels bouts de métal.
- Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
- Bien mélanger les aliments liquides préparés pour uniformiser la température et, s'ils sont destinés à l'alimentation des enfants, les contrôler pour éviter les brûlures.
- Pour accélérer la préparation de certains aliments (poulet, viande hachée, etc.), les retourner au moins une fois. En cas de rôtis, les tourner plusieurs fois. Si on prépare d'autres produits (boulettes, croquettes, etc.), les déplacer du centre vers l'extérieur et vice-versa.

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

- Retirer le plateau et la plaque tournante.
- Nettoyer toutes les surfaces intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et les sécher soigneusement.

Important

Pour éliminer les odeurs, introduire un verre d'eau et de jus de citron et enclencher l'appareil en fonctionnement microondes durant environ 5 minute.

– Laver le plateau et la plaque tournante avec des détergents à usage alimentaire, les rincer et les sécher soigneusement avant de les remonter.

Vérifier toujours que les joints de la porte soient propres et en bon état et qu'elle se ferme convenablement.

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

– Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.
Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

FR

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 4: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne chauffe pas.	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Les résistances ne fonctionnent pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif magnétron ne fonctionne pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.

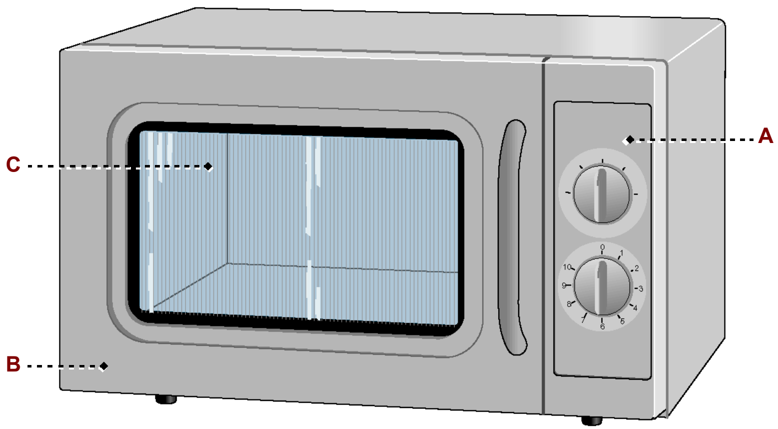
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- Le four à microondes ME/1600 est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.
- L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.
- L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée au type de fonctionnement programmé et de préférence de forme circulaire ou ovale pour obtenir une cuisson homogène des aliments.
- L'appareil ne doit pas être employé dans des récipients en métal (acier, aluminium, cuivre, etc.). Pour repérer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau Matières des récipients » .
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

FR

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.



IDM-34602000500.tif

A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir ”Description des commandes”).

B) Porte du four: est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête
Lors de la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend depuis le point où il a été interrompu.

C) Four de préparation: Il est équipé d'un dispositif magnétron pour la préparation des aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	**ME/1600**
Puissance	kW	1,6
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Contenance du four	Lt.	34
Dimensions du four	mm	396x390x221
Dimensions de l'appareil	mm	560x483x344
Dimensions emballage	mm	640x510x400
Poids net	kg	18
Type d'installation	Installation au comptoir	

Le tableau indique le type de matière dans laquelle sont fabriqués les récipients.

Tableau 2: Matières des récipients

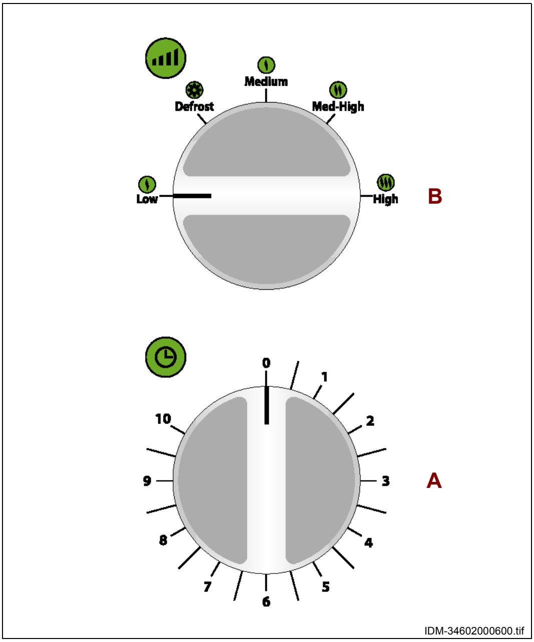
Matière du récipient	*Fonctionnement à microondes*
Vitre résistante à la chaleur	Oui
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Oui
Plastique pour microondes	Oui
Papier de cuisine	Oui
Feuilles d'aluminium	Non
Métal	Non

FR

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.



A) Minuterie: Sert à enclencher le fonctionnement de l'appareil pour programmer le temps de préparation.

B) Sélecteur: Sert à programmer le niveau de puissance de préparation.

Position Low: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance bas (17%).

Position Defrost: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen-bas (33%).

Position Med: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen (55%).

Position Med-High: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen-élevé (77 %).

Position High: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance élevé (100%).

CONSEILS D'UTILISATION

1 - En fonction du type de préparation (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient adapté.
En cas d'aliments qui, durant la préparation, pourraient éclabousser les parois du four, mettre un couvercle sur le récipient.

2 - Introduire le récipient dans le four et refermer la porte.

3 - Tourner le sélecteur **(A)** (toujours dans le sens des aiguilles d'une montre) pour sélectionner le niveau de puissance voulu.

4 - Tourner la minuterie **(B)** pour enclencher le fonctionnement de l'appareil et programmer le temps de préparation.
Quand la minuterie signale que le temps programmé est écoulé, patienter quelques instants avant de retirer le récipient.
Si la préparation de l'aliment n'est pas adéquat, remettre le récipient dans le four et programmer un nouveau temps de préparation.

Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, avant d'enclencher la mise en marche, retirer la pellicule protectrice éventuelle, remplir une tasse d'eau et de jus de citron, l'introduire dans le four et le faire fonctionner durant 10 min environ à la puissance maximale, afin d'éliminer les odeurs désagréables provoquées par la matière ayant servi à la fabrication.

- Ne pas introduire de récipients en métal (acier, cuivre, barquettes en aluminium, etc.) ou de récipients plaqués ou avec des gravures en métal (or, argent, etc.) pour éviter de provoquer des étincelles ou des arcs magnétiques.
- Ne pas utiliser l'appareil pour cuire les œufs.
- Ne pas utiliser les récipients fabriqués en matières inadaptées et ne jamais utiliser l'appareil à vide. Pour éviter de l'enclencher à vide par erreur, il est conseillé de laisser un verre d'eau rempli dans le four afin d'absorber les microondes éventuelles.
- Perforer les aliments recouverts d'une peau (pommes de terre, pommes, etc.) ou d'emballages scellés (saucisses, charcuterie, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent durant la préparation. Eliminer les éventuels bouts de métal.
- Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
- Bien mélanger les aliments liquides préparés pour uniformiser la température et, s'ils sont destinés à l'alimentation des enfants, les contrôler pour éviter les brûlures.
- Pour accélérer la préparation de certains aliments (poulet, viande hachée, etc.), les retourner au moins une fois. En cas de rôtis, les tourner plusieurs fois. Si on prépare d'autres produits (boulettes, croquettes, etc.), les déplacer du centre vers l'extérieur et vice-versa.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

– Nettoyer toutes les surfaces intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et les sécher soigneusement.

Important

Pour éliminer les odeurs, introduire un verre d'eau et de jus de citron et enclencher l'appareil en fonctionnement microondes durant environ 5 minute.

Vérifier toujours que les joints de la porte soient propres et en bon état et qu'elle se ferme convenablement.

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

FR

– Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.
Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 3: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne chauffe pas.	Le temps de cuisson n'a pas été programmé.	Programmer un autre temps de préparation que 0 min
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif magnétron ne fonctionne pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- La plaque à induction PFD est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.
- L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.
- L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée à la préparation à induction des aliments.
- L'appareil doit être utilisé dans des récipients en métal (acier inox, acier émaillé, fonte, etc.) avec un fond parfaitement plat. Pour déterminer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau «Matières des récipients".
- L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.
- L'appareil ne peut pas être employé avec des récipients vides ou pour chauffer des récipients fermés (bocaux, boîtes à conserve, etc.) qui risqueraient d'exploser.

FR

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

- L'appareil peut être fourni en plusieurs modèles et est fabriqué avec des matières sélectionnées et selon des techniques de fabrication appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation, une économie importante d'énergie et la sécurité d'exploitation.

L'image illustre les pièces principales de l'ustensile et la liste contient leur description et leur fonction.



IDM-34602000700.tif

A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").

B) Plaque de cuisson: Elle est fabriquée en vitrocéramique et est équipée de bobines à induction , qui produisent la chaleur nécessaire à la préparation des aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unità di misura*	**PFD/27**	**PFD/35**
Puissance	kW	2,7	3,5
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Diamètre de la surface inductive	mm	140÷220	
Dimensions de l'appareil	mm	325x370x105	343x440x120
Dimensions emballage	mm	430x370x160	510x420x190
Poids net	kg	5	8
Type d'installation	Installation au comptoir		

Le tableau indique le type de matière dans laquelle sont fabriqués les récipients.

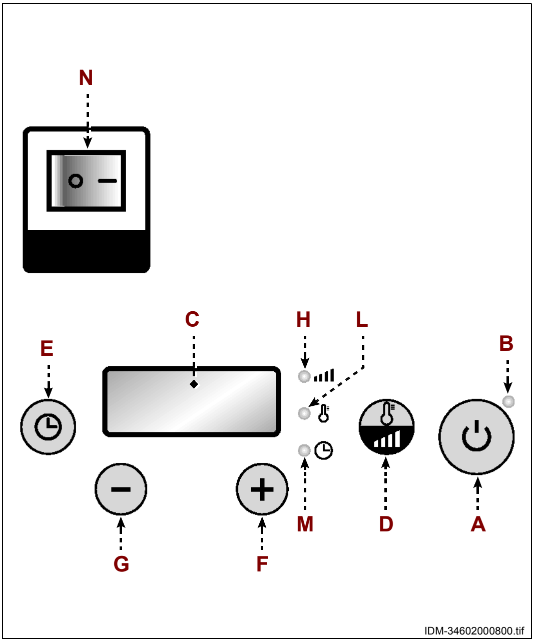
Tableau 2: Matières des récipients

Matière du récipient	*Fonctionnement à induction*
Acier	Oui
Fonte	Oui
Tôle émaillée	Oui
Aluminium ou laiton	Non
Vitre résistante à la chaleur	Non
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Non
Papier de cuisine	Non

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.



A) Touche: Sert à enclencher ou couper le fonctionnement de l'appareil.

B) Témoin lumineux: Lorsqu'il est allumé, il signale que la lame fonctionne.

C) Afficheur: Sert à afficher les paramètres programmés (puissance, température et temps).

D) Touche: Sert à programmer les modes de fonctionnement de l'appareil (mode puissance ou mode température).

E) Touche: Sert à programmer le temps de préparation.

F) Touche: Sert à augmenter la valeur du paramètre sélectionné.
A chaque fois qu'on appuie sur la touche, on augmente la valeur du paramètre sélectionné.

G) Touche: Sert à diminuer la valeur du paramètre sélectionné.
A chaque fois qu'on appuie sur la touche, on diminue la valeur du paramètre sélectionné.

H) Voyant: Allumé, il signale que le paramètre affiché sur l'afficheur est celui de la puissance de préparation.

L) Voyant: Allumé, il signale que le paramètre affiché sur l'afficheur est celui de la température de préparation.

M) Voyant: Allumé, il signale que le paramètre affiché sur l'afficheur est celui du temps de préparation.

N) Sectionneur électrique général: Sert à enclencher ou couper l'alimentation électrique de l'appareil.

FR

CONSEILS D'UTILISATION

1 - En fonction du type de préparation (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient adapté.
2 - Placer le récipient au centre de la plaque de cuisson.
3 - Appuyer sur la touche **(A)** pour mettre l'appareil en marche.
4 - Appuyer à plusieurs reprises sur la touche **(D)** jusqu'à ce que s'allume le voyant relatif au mode de préparation voulu.
   La dernière valeur programmée apparaît sur l'afficheur **(C)**.
5 - Appuyer sur une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir la valeur voulue.
6 - Appuyer sur la touche **(E)** pour programmer le temps de préparation.
   Le voyant **(M)** s'allume et la dernière valeur programmée apparaît sur l'afficheur **(C)**.
7 - Appuyer sur une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir la valeur voulue.
   Quand l'aliment a atteint son juste degré de préparation, enlever le récipient.

Précaution - Avertissement

Pour éviter les risques de brûlure, enlever les récipients à l'aide de dispositifs appropriés.

Si l'appareil est employé pour la première fois, retirer la pellicule de protection éventuelle et le mettre en marche à la température maximale (environ 15 minutes) sans aliment, pour éliminer les odeurs désagréables. Attendre le refroidissement de l'appareil et si les odeurs persistent, répéter la procédure.

– Ne poser aucun objet sur la zone de cuisson, en particulier des objets métalliques (couverts, montres, etc.) ou démagnétisables (cartes de crédit, de débit, etc.).
– Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
– En cas de cassure de la plaque en vitrocéramique, éteindre l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

– Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

FR

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.
Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 3: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne chauffe pas.	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif d'induction ne fonctionne pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

MIKROWELLENGERÄT MF/900

MIKROWELLENGERÄT MC/1400

MIKROWELLENGERÄT ME/1600

INDUKTIONSPLATTEN

DE

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

– Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.

– Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trät zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.

– Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.

– Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.

Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

Achtung - Vorsicht

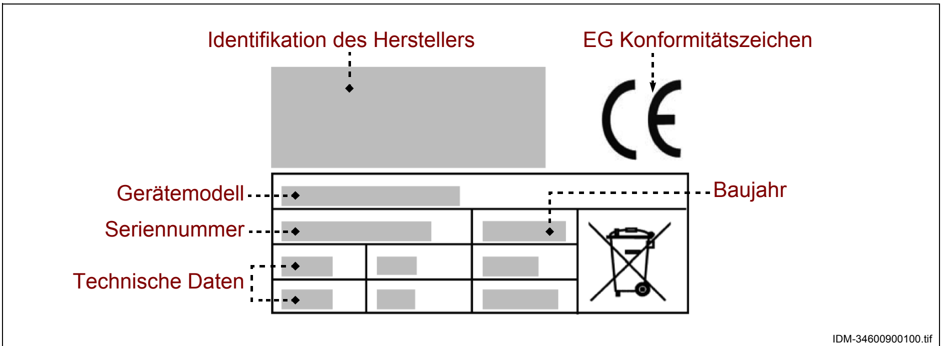
Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.

Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.



KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Währen der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Das mit dem elektrischen Anschluss beauftragte Personal muss die Übereinstimmung der Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter und mit zu den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet ist.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.
- Verwenden Sie stets Schutzvorrichtungen für die oberen Gliedmaßen, wenn Sie die Gefäße in den Verarbeitungsraum hineinstellen oder aus diesem herausnehmen. Einige Gefäße könnten dien Hitze absorbieren und eine Verbrennungsgefahr herbeiführen.

- Berühren Sie nicht die Innenflächen des Verarbeitungsraums des Gerätes, um Verbrennungen zu vermeiden, auch wenn die Verarbeitung schon beendet ist.
- Führen Sie keine entflammbaren oder explosiven Materialien (zum Beispiel Verpackungsmaterial aus Kunststoff, Papier, recyceltes Papier in den Verarbeitungsraum ein.
- Verschließen Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht, um eine Beschädigung durch Überhitzung zu vermeiden.
- Legen Sie keine Gegenstände im Innern des Gerätes ab und halten die Tür geschlossen, wenn es nicht benutzt wird.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

- Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder unwirksamen Stromversorgungskabeln. Sobald Sie einen Störung feststellen, stoppen Sie unmittelbar das Gerät unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Fachpersonal auswechseln.

Vor der Durchführung jedweder Art von Reinigungs-, Wartungsarbeiten, usw., SCHALTEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG AB (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich komplett abgekühlt ist.

- Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.
- Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.
- Reinigen und „hygienisieren" Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.

DE

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um seine Komponenten, insbesondere die elektrischen und elektronischen, nicht zu beschädigen.
- In Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts, reinigen Sie alle Geräteteile (Innen- und Außenteile) und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Ziehen Sie das Stromkabel heraus und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

Die Liste enthält die notwendigen Bedingungen für die korrekte Funktionsweise der Elektroausstattung, je nach Umgebungsbedingungen.

- Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen).
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.
- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.
- Während des Transports und der Einlagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C mit einem Maximalwert von 70°C (vorausgesetzt, dass die Aussetzungszeit 24 Stunden nicht überschreitet) liegen.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.

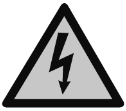
Die Elektrischen und Elektronischen Apparaturen enthalten gefährliche Substanzen mit potentiell schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung. Es wird empfohlen, ihre Entsorgung auf korrekte Weise auszuführen.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONSZEICHEN

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.
Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.



Verbrennungsgefahr: zeigt an, dass auf die heißen Oberflächen geachtet werden muss.



Elektroschockgefahr: zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.

VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten.
  Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern.
  Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden.
  Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.
- Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.
- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten" jedes einzelnen Geräts zu finden.

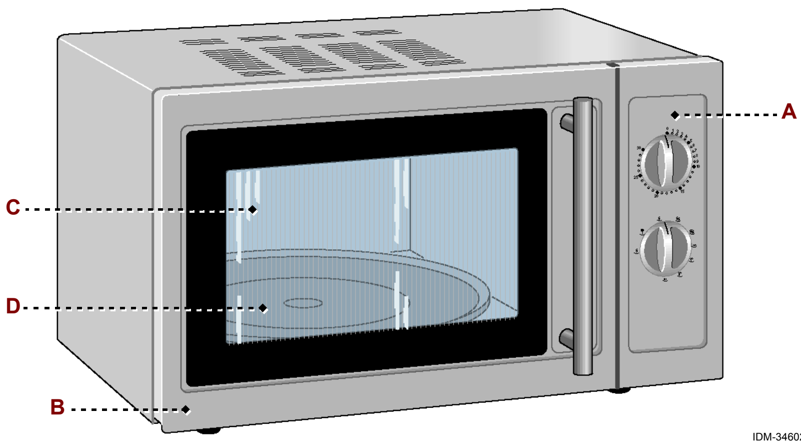
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Mikrowelle MF/900 ist ein Gerät zum im Vergleich zu traditionellen Öfen schnelleren Erhitzen, Schmoren oder Auftauen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln in speziellen Gefäßen.
- Je nach der Art des zu behandelnden Lebensmittelprodukts kann das Gerät mit Mikrowellen, Konvektion, im Grillmodus oder im Kombi-Modus (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) arbeiten.
- Das Gerät kann verwendet werden zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie zum Beispiel (frische und tiefgefrorene) Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Fisch, Fleisch sowie Saucen, Suppen, Konserven usw.
- Das Gerät ist mit Gefäßen aus für die eingestellte Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) geeignetem Material zu verwenden, die vorzugsweise eine runde oder ovale Form aufweisen, um ein gleichmäßige Garen der Lebensmittel zu erhalten.
- Das Gerät darf in den Betriebsarten Mikrowelle oder Kombiniert (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) nicht mit Gefäßen aus Metall (Stahl, Aluminium, Kupfer usw.) verwendet werden. Entnehmen Sie die Eigenschaften, welche die Behälter haben müssen, der Tabelle " Materialien der Aufnahmegefäße".
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

DE

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



IDM-34602000100.tif

A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe “Beschreibung der Bedienelemente”).

B) Ofentür: ist mit einer Verblockungsvorrichtung gekoppelt (Mikroschalter). Beim Öffnen der Tür stoppt der Garzyklus.
Beim Schließen der Tür wird der Garzyklus wieder an dem Punkt aufgenommen, an dem er unterbrochen worden war.

C) Verarbeitungsraum: ausgestattet mit elektrischen Widerständen (für den Betrieb im Grill-Modus) und mit Magnetron-Vorrichtung (für den Betrieb im Mikrowellen-Modus) für die Behandlung der Lebensmittel.
Der Verarbeitungsraum ist ausgestattet mit einer Drehplatte (mit Teller **(D)**), die sich im Mikrowellen-Betrieb oder Kombi-Betrieb dreht, um eine einheitliche Behandlung zu gewährleisten.

Informationen

Verwenden Sie das Gerät m Mikrowellen-Betrieb oder im Kombi-Betrieb nicht ohne Drehplatte und Teller.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	**MF/900**
Leistung	kW	1,4
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Fassungsvermögen des Verarbeitungsraums	Lt.	23
Abmessungen des Verarbeitungsraums	mm	328x300x205
Gerätabmessungen	mm	510x425x305
Verpackungsabmessungen	mm	570x430x320
Nettogewicht	kg	17
Installationstyp	Treseninstallation	

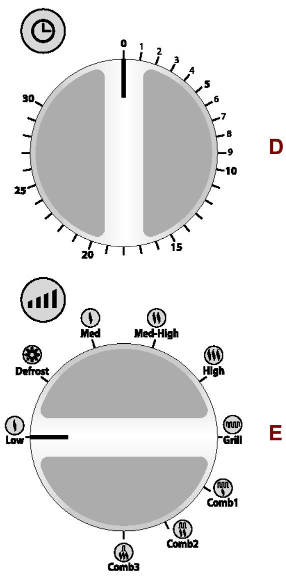
Die Tabelle gibt den Werkstofftyp der Gefäße je nach Betriebsart des Gerätes (Mikrowelle, Grill und Kombi-Modus) wieder.

Tabelle 2: Materialien der Aufnahmegefäße

Material des Aufnahmegefäßes	*Mikrowellen-Betrieb*	*Grill-Betrieb*	*Betrieb mit Kombi-Modus*
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Keramik oder Porzellan, hitzebeständig	Ja	Ja	Ja
Kunststoff für Mikrowelle	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	No	Nein
Aluminiumbögen	Nein	Ja	Nein
Metall	Nein	Ja	Nein

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.



IDM-34602000200.tif

D) **Timer:** dient der Aktivierung des Gerätebetriebs und der Einstellung der Verarbeitungszeit.

E) **Wahlschalter:** dient der Einstellung der Betriebsart des Gerätes und der Garleistungsstufe
Position Low: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer niedrigen Leistungsstufe (18 %).
Position Defrost: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer niedrigen bis mittleren Leistungsstufe (36 %).
Position Med: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer mittleren Leistungsstufe (58 %).
Position Med-High: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer mittleren bis hohen Leistungsstufe (81 %).
Position High: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer hohen Leistungsstufe (100 %).
Position Grill: Betrieb im Grill-Modus
Position Comb1: Betrieb im Kombi-Modus, auf einer niedrigen bis mittleren Leistungsstufe für die Mikrowelle (30 %) und auf einer hohen Stufe für den Grill (70 %).
Position Comb2: Betrieb im Kombi-Modus, auf einer mittleren Leistungsstufe sowohl für die Mikrowelle (49 %) als auch für den Grill (51 %).
Position Comb3: Betrieb im Kombi-Modus, auf einer mittleren bis hohen Leistungsstufe für die Mikrowelle (67 %) und auf einer niedrigen Stufe für den Grill (33 %).

DE

BEDIENUNGSHINWEISE

1 - Je nach der Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) und der durchzuführenden Verarbeitungsart (Auftauen, Garen, Erhitzen usw.) bereiten Sie das Produkt entsprechend vor und geben es in ein geeignetes Gefäß.
Setzen Sie bei Lebensmitteln, die während der Verarbeitung an die Wände des Verarbeitungsraums spritzen könnten, einen Deckel auf das Gefäß.

2 - Geben Sie das Gefäß ins Innere des Verarbeitungsraums und schließen Sie den Deckel.
3 - Drehen Sie den Wahlschalter **(E)** (stets im Uhrzeigersinn) zur Wahl der Betriebsart auf der gewünschten Leistungsstufe.
4 - Drehen Sie den Timer **(D)** zur Aktivierung des Gerätebetriebs und der Einstellung der Garzeit.
Wenn der Timer meldet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist, warten Sie etwas, bevor Sie das Gefäß herausnehmen.
Sollte die Verarbeitung des Lebensmittels nicht angemessen sein, geben Sie das Gefäß in den Raum und stellen eine neue Verarbeitungszeit ein.

Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie bei Erstbenutzung des Gerätes vor der Aktivierung des Betriebs gegebenenfalls die Schutzfolie, füllen Sie eine Tasse mit Wasser und Zitronensaft, geben diese in den Verarbeitungsraum und lassen Sie das Gerät für zirka 10 Minuten bei maximaler Leistung laufen, um die durch das Konstruktionsmaterial verursachten unangenehmen Gerüche zu beseitigen.

Die angegebenen Ratschläge beziehen sich auf den Gebrauch des Gerätes mit allen vorgesehenen Betriebsarten. Für den Betrieb als Mikrowelle oder im Kombi-Modus sind auch die aufgelisteten Spezialratschläge zu befolgen.

DE

- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Drehplatte und den Teller.
- Geben Sie keine Gefäße aus Metall (Stahl, Kupfer, Aluminiumschalen usw.), plattierten Gefäße oder Gefäße mit Metallgravuren (Gold, Silber usw.) in das Gerät, um die Bildung von Funken oder Magnetbögen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern.
- Verwenden Sie keine Gefäße aus ungeeigneten Materialien und benutzen Sie das Gerät niemals leer. Zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Leerlaufaktivierung empfiehlt es sich, einen mit Wasser gefüllten Becher im Innern des Raums zu lassen, damit eventuelle Mikrowellen absorbiert werden können.
- Stechen Sie mit Schale überzogene Lebensmittel (Kartoffeln, Äpfel usw.) oder Siegelumhüllungen (Bratwürste, Wurstwaren usw.) ein, um das Platzen während der Verarbeitung zu vermeiden. Vermeiden Sie eventuelle Eisendrähte.
- Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert (zum Beispiel nicht angeht), montieren Sie kein Teil ab und versuchen Sie nicht, in irgendeiner Weise einzugreifen, sondern nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.
- Mischen Sie die behandelten flüssigen Lebensmittelprodukte gut, um eine einheitliche Temperatur zu erreichen, und kontrollieren diese insbesondere bei Kindernahrung, um Verbrennungen zu vermeiden.

– Zum schnelleren Garen einiger Lebensmittelprodukte (Huhn, Hamburger usw.) wenden Sie diese mindestens einmal. Bei Braten wenden Sie mehrmals. Bei Verarbeitung anderer Produktarten (Frikadellen, Kroketten usw.) verschieben Sie diese hingegen von der Mitte zum Rand und umgekehrt.
Der Betrieb im Kombi-Modus erlaubt die Verbindung der typischen Eigenschaften der Mikrowelle mit den Eigenschaften eines Grills, um andere Verarbeitungsleistungen zu erhalten (siehe Beispieltabelle).

Verarbeitungsprogramm	*Mikrowellenleistung*	*Grillleistung*	*Lebensmittelprodukte*
Comb1	Niedrige bis mittlere Stufe (30 %)	Hohe Stufe (70 %)	Fisch, Kartoffeln, Überbackenes
Comb2	Mittlere Stufe (49 %)	Mittlere Stufe (51 %)	Puddings, Omelettes, geröstete Kartoffeln
Comb3	Mittlere bis hohe Stufe (67 %)	Niedrige Stufe (33 %)	Brathühner

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollkommen abgekühlt ist.

– Entfernen Sie den Teller und die Drehplatte.
– Reinigen Sie alle Innenoberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder einem Schwam und trocknen sie sorgfältig.

DE

Informationen

Zur Beseitigung eventueller Gerüche geben Sie einen Becher mit Wasser und Zitronensaft in das Gerät und aktivieren es für einige 5 Minuten im Mikrowellenbetrieb.

– Waschen Sie den Teller und die Drehplatte mit Reinigungsmitteln für Lebensmittel, spülen Sie klar und trocknen Sie sorgfältig vor dem Wiedereinsetzen.

Stellen Sie stets sicher, dass die Dichtungen der Tür sauber und unversehrt sind und dass diese korrekt schließt.

– Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
– Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 3: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät heizt nicht.	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie eine von 0 min verschiedene Garzeit ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Widerstand funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Magnetron-Vorrichtung funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

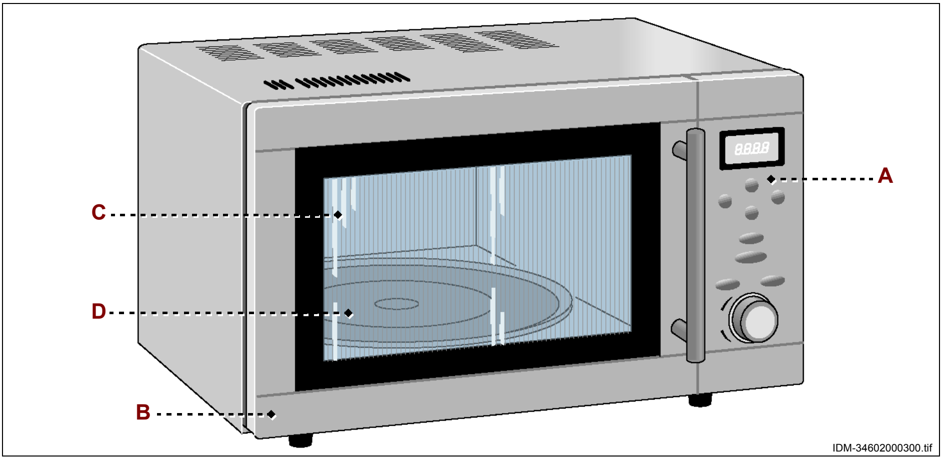
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Mikrowelle MC/1400 ist ein Gerät zum im Vergleich zu traditionellen Öfen schnelleren Erhitzen, Schmoren oder Auftauen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln in speziellen Gefäßen.
- Je nach der Art des zu behandelnden Lebensmittelprodukts kann das Gerät mit Mikrowellen, Konvektion, im Grillmodus oder im Kombi-Modus (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) arbeiten.
- Das Gerät verfügt neben den normalen Betriebsarten auch über einige die Bedienung unterstützende automatische Funktionen.
- Das Gerät kann verwendet werden zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie zum Beispiel (frische und tiefgefrorene) Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Fisch, Fleisch sowie Saucen, Suppen, Konserven usw.
- Das Gerät ist mit Gefäßen aus für die eingestellte Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) geeignetem Material zu verwenden, die vorzugsweise eine runde oder ovale Form aufweisen, um ein gleichmäßige Garen der Lebensmittel zu erhalten.
- Das Gerät darf in den Betriebsarten Mikrowelle oder Kombiniert (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) nicht mit Gefäßen aus Metall (Stahl, Aluminium, Kupfer usw.) verwendet werden. Entnehmen Sie die Eigenschaften, welche die Behälter haben müssen, der Tabelle " Materialien der Aufnahmegefäße".
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

DE

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe “Beschreibung der Bedienelemente”).

B) Ofentür: ist mit einer Verblockungsvorrichtung gekoppelt (Mikroschalter). Beim Öffnen der Tür stoppt der Garzyklus.
Beim Schließen der Tür wird der Garzyklus wieder an dem Punkt aufgenommen, an dem er unterbrochen worden war.

C) Verarbeitungsraum: ausgestattet mit elektrischen Widerständen (für den Betrieb im Grill-Modus) und mit Magnetron-Vorrichtung (für den Betrieb im Mikrowellen-Modus) für die Behandlung der Lebensmittel.
Der Verarbeitungsraum ist ausgestattet mit einer Drehplatte (mit Teller **(D)**), die sich im Mikrowellen-Betrieb oder Kombi-Betrieb dreht, um eine einheitliche Behandlung zu gewährleisten.

Informationen

Verwenden Sie das Gerät m Mikrowellen-Betrieb oder im Kombi-Betrieb (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) nicht ohne Drehplatte und Teller.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	**MC/1400**
Leistung	kW	1,4
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Fassungsvermögen des Verarbeitungsraums	Lt.	25
Abmessungen des Verarbeitungsraums	mm	328x328x205
Gerätabmessungen	mm	510x450x310
Verpackungsabmessungen	mm	620x490x400
Nettogewicht	kg	19
Installationstyp	Treseninstallation	

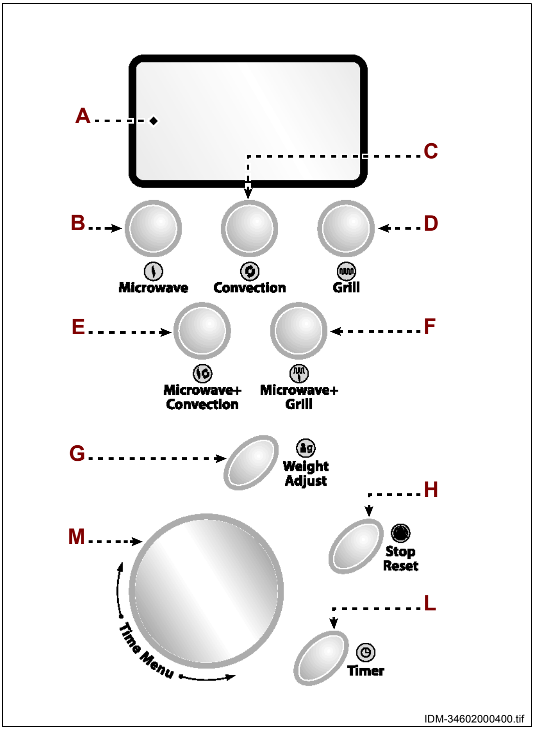
Die Tabelle gibt den Werkstofftyp der Gefäße je nach Betriebsart des Gerätes (Mikrowelle, Grill und Kombi-Modus) wieder.

Tabelle 2: Materialien der Aufnahmegefäße

Material des Aufnahmegefäßes	*Mikrowellen-Betrieb*	*Grill-Betrieb*	*Betrieb mit Kombi-Modus*
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Keramik oder Porzellan, hitzebeständig	Ja	Ja	Ja
Kunststoff für Mikrowelle	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Aluminiumbögen	Nein	Ja	Nein
Metall	Nein	Ja	Nein

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

A) **Display:** zeigt die Garparameter und die aktuelle Uhrzeit an.

B) **Taster:** dient der manuellen Einstellung des Betriebs im Mikrowellen-Modus und Wahl der entsprechenden Leistungsstufe.
Drücken Sie wiederholt den Taster **(B)**, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Leistungsstufe erscheint (es können bis zu elf voreingestellte Leistungsstufen gewählt werden).

C) **Taster:** dient der manuellen Einstellung der Betriebsart Konvektion und Wahl der entsprechenden Gartemperatur.
Drücken Sie wiederholt den Taster **(C)**, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Gartemperatur erscheint (es können bis zu zehn voreingestellte Temperaturen gewählt werden)..

D) **Taster:** dient der manuellen Einstellung der Betriebsart Grill.

E) **Taster:** dient der manuellen Einstellung des Kombi-Modus (Mikrowelle und Konvektion) und Wahl der entsprechenden Gartemperatur.
Drücken Sie wiederholt den Taster **(E)**, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Gartemperatur erscheint (es können bis zu vier voreingestellte Temperaturen gewählt werden).

F) **Taster:** dient der manuellen Einstellung des Kombi-Modus (Mikrowelle und Grill).

G) **Taster:** dient der Wahl des Gewichts des zu behandelnden Lebensmittelprodukts oder zur Aktivierung der Garzeiteinstellung.

H) **Taster:** dient dem Stopp des laufenden Garprogramms oder dem Reset der programmierten Einstellungen.

L)**Taster:** dient der Programmierung der Verarbeitungszeit und Einstellung der aktuellen Uhrzeit (Stunden: Minuten).

M) **Drehknopf:** voreingestellt zur Programmierung der Garzeit, zur Programmierung einer der Automatikfunktionen und Start der Funktion „Schnellgaren".

DE

Die Bedienungs- und Programmiermodi der verschiedenen Funktionen des Gerätes sind beschrieben im Abschnitt "Modalità d'uso".

BEDIENUNGSMODUS

Die Bedienungs- und Programmiermodi der verschiedenen Funktionen des Gerätes werden aufgelistet.

Informationen

Unabhängig vom gewählten Bedienungs- und Programmiermodus wird der Abschluss jeder Verarbeitung durch einen Akustikalarm gemeldet. Auf dem Display erscheint die Meldung "END".

Vor der Programmierung eines neuen Verarbeitungszyklus drücken Sie den Taster (H) zum Rücksetzen des Gerätes. Auf dem Display erscheint die Meldung "END".

Einstellung der laufenden Uhrzeit.

1 - Drücken Sie den Taster **(L)**.
2 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** die laufende Stunde erscheint.
3 - Drücken Sie den Taster **(L)**.
4 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** die laufenden Minuten erscheinen.
5 - Drücken Sie den Taster **(L)** zur Bestätigung der eingestellten Uhrzeit.
Manuelle Einstellung der Betriebsart.
6 - Drücken Sie einen der Taster **(B-C-D-E-F)** zur Wahl der gewünschten Betriebsart.
7 - Drücken Sie wiederholt denselben Taster zur Wahl des gewünschten Wertes für die Leistungsstufe oder die Temperatur.
8 - Drehen Sie den Knopf **(M)** (im Uhrzeigersinn oder Gegenuhrzeigersinn) zur Einstellung der auf dem Display **(A)** angezeigten Verarbeitungszeit.
9 - Drücken Sie auf den Drehknopf **(M)** zum Start des gewählten Verarbeitungszyklus.

Einstellung des Modus "Automatikfunktion"

Die "Automatikfunktion" erlaubt die Verarbeitung der Lebensmittelprodukte im Automatikmodus, ohne die Leistungsstufe (oder Temperatur) und die Verarbeitungsdauer einstellen zu müssen.
Informieren Sie sich vor der Aktivierung der Funktion anhand der Tabelle "Programme der Automatikfunktion".

1 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** das gewünschte Verarbeitungsprogramm erscheint (z. Bsp.. "01 CODE").
2 - Drücken Sie mehrmals den Taster **(G)**, bis auf dem Display die (der Tabelle entnommene) Zahl entsprechend dem Gewicht des Lebensmittelprodukts erscheint.
3 - Drücken Sie auf den Drehknopf **(M)** zum Start des gewählten Verarbeitungszyklus.

Tabelle 3: Programme "Automatikfunktion"

Beschreibung	*Garprogramm-Code*	*Anzahl Wiederholungen der Betätigung des Tasters*	*Gewicht*	*Garzeit*
Gebackene Kartoffeln	01 CODE	1 2 3 4	140÷200 gr. 200÷400 gr. 400÷600 gr. 600÷800 gr.	5’ 40” 9’ 40” 13’ 17’
Getränke	02 CODE	1 2 3 4	25÷30 cl. 30÷60 cl. 60÷90 cl. 90÷120 cl.	2’ 20” 4’ 5’ 40” 7’ 20”
Popcorn	03 CODE	-	-	2’ 30”
Pizza	05 CODE	1 2	110÷150 gr. 200÷300 gr.	1’ 10” 3’ 30”
Fleischspieße	06 CODE	1 2 3 4	150 gr. 300 gr. 500 gr. 800 gr.	12’ 15’ 23’ 30’
Süßspeisen	07 CODE	-	-	40’
Erhitzen des Lebensmittelprodukts	04 CODE	-	-	3’ 40”

DE

Einstellen des Modus "Auftauen"

1 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** die Bezeichnung "08 CODE" erscheint.
2 - Drücken Sie den Taster **(G)**.
3 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** die Auftauzeit erscheint.
4 - Drehen Sie den Knopf **(M)** zum Starten des Auftauzyklus.

Einstellen des Modus "Schnellgaren"

Die Funktion "Schnellgaren" führt die Verarbeitung des Lebensmittelprodukts im Modus Mikrowelle bei maximaler Leistung durch.

1 - Drehen Sie mehrmals den Knopf , bis auf dem Display die gewünschte Verarbeitungszeit erscheint.
Bei jedem Drücken des Knopfes wird die Zeit um eine Minute erhöht. Das Bedienelement kann bis zu 10-mal gedrückt werden.
Innerhalb von zirka 2 Sekunden nach Abschluss der Einstellung startet die Verarbeitung des Lebensmittelprodukts automatisch.

Programmierung des Garvorgangs in mehreren Phasen.

Das Gerät kann für die automatische Durchführung von bis zu 3 verschiedenen Verarbeitungsmodi programmiert werden.
Es wird ein Beispiel für die Programmierung des Garvorgangs in mehreren Phasen beschrieben.

2 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** die Bezeichnung "08 CODE" ("Auftaufunktion) erscheint.
3 - Drücken Sie den Taster **(G)**.
4 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** die Auftauzeit erscheint.

Informationen

Wenn unter den verschiedenen Verarbeitungsmodi die Funktion "Auftauen" vorgesehen ist, muss diese stets als erste Betriebsart eingestellt werden.

5 - Drücken Sie den Taster **(B)** zur Wahl der Betriebsart Mikrowelle auf der gewünschten Leistungsstufe.
6 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Verarbeitungszeit erscheint.
7 - Drücken Sie den Taster **(C)** zur Wahl der Betriebsart Konvektion mit der gewünschten Temperatur.
8 - Drehen Sie den Knopf **(M)**, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Verarbeitungszeit erscheint.
9 - Drücken Sie auf den Drehknopf **(M)** zum Start des Verarbeitungszyklus.

Einstellen des Modus "Sicherheitssperre"

1 - Drücken Sie den Taster **(H)** für mindestens 3 Sekunden zum Start der Funktion. Das Gerät gibt ein Akustiksignal aus, auf dem Display leuchtet die entsprechende Kontrollanzeige auf, und alle Bedienelemente werden deaktiviert.
2 - Zur Aktivierung des Modus "Sicherheitssperre" drücken Sie den Taster **(H)** für mindestens 3 Sekunden. Das Gerät gibt ein Akustiksignal aus, auf dem Display geht die entsprechende Kontrollanzeige aus.

BEDIENUNGSHINWEISE

1 - Je nach der Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) und der durchzuführenden Verarbeitungsart (Auftauen, Garen, Erhitzen usw.) bereiten Sie das Produkt entsprechend vor und geben es in ein geeignetes Gefäß.
2 - Geben Sie das Gefäß ins Innere des Verarbeitungsraums und schließen Sie den Deckel.
3 - Programmieren Sie den gewünschten Verarbeitungszyklus (siehe “Bedienungsmodus”).
Wenn der Timer meldet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist, warten Sie etwas, bevor Sie das Gefäß herausnehmen.
Sollte die Verarbeitung des Lebensmittels nicht angemessen sein, geben Sie das Gefäß in den Raum und stellen eine neue Verarbeitungszeit ein.

Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie bei Erstbenutzung des Gerätes vor der Aktivierung des Betriebs gegebenenfalls die Schutzfolie, füllen Sie eine Tasse mit Wasser und Zitronensaft, geben diese in den Verarbeitungsraum und lassen Sie das Gerät für zirka 10 Minuten bei maximaler Leistung laufen, um die durch das Konstruktionsmaterial verursachten unangenehmen Gerüche zu beseitigen.

Die angegebenen Ratschläge beziehen sich auf den Gebrauch des Gerätes mit allen vorgesehenen Betriebsarten. Für den Betrieb als Mikrowelle oder im Kombi-Modus sind auch die aufgelisteten Spezialratschläge zu befolgen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Drehplatte und den Teller.
- Geben Sie keine Gefäße aus Metall (Stahl, Kupfer, Aluminiumschalen usw.), plattierten Gefäße oder Gefäße mit Metallgravuren (Gold, Silber usw.) in das Gerät, um die Bildung von Funken oder Magnetbögen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern.
- Verwenden Sie keine Gefäße aus ungeeigneten Materialien und benutzen Sie das Gerät niemals leer. Zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Leerlaufaktivierung empfiehlt es sich, einen mit Wasser gefüllten Becher im Innern des Raums zu lassen, damit eventuelle Mikrowellen absorbiert werden können.
- Stechen Sie mit Schale überzogene Lebensmittel (Kartoffeln, Äpfel usw.) oder Siegelumhüllungen (Bratwürste, Wurstwaren usw.) ein, um das Platzen während der Verarbeitung zu vermeiden. Vermeiden Sie eventuelle Eisendrähte.
- Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert (zum Beispiel nicht angeht), montieren Sie kein Teil ab und versuchen Sie nicht, in irgendeiner Weise einzugreifen, sondern nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.
- Mischen Sie die behandelten flüssigen Lebensmittelprodukte gut, um eine einheitliche Temperatur zu erreichen, und kontrollieren diese insbesondere bei Kindernahrung, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Zum schnelleren Garen einiger Lebensmittelprodukte (Huhn, Hamburger usw.) wenden Sie diese mindestens einmal. Bei Braten wenden Sie mehrmals. Bei Verarbeitung anderer Produktarten (Frikadellen, Kroketten usw.) verschieben Sie diese hingegen von der Mitte zum Rand und umgekehrt.

DE

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollkommen abgekühlt ist.

- Entfernen Sie den Teller und die Drehplatte.
- Reinigen Sie alle Innenoberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder einem Schwam und trocknen sie sorgfältig.

Informationen

Zur Beseitigung eventueller Gerüche geben Sie einen Becher mit Wasser und Zitronensaft in das Gerät und aktivieren es für einige 5 Minuten im Mikrowellenbetrieb.

- Waschen Sie den Teller und die Drehplatte mit Reinigungsmitteln für Lebensmittel, spülen Sie klar und trocknen Sie sorgfältig vor dem Wiedereinsetzen.

Stellen Sie stets sicher, dass die Dichtungen der Tür sauber und unversehrt sind und dass diese korrekt schließt.

- Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
- Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

- Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

DE

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 4: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät heizt nicht.	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Widerstand funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Magnetron-Vorrichtung funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

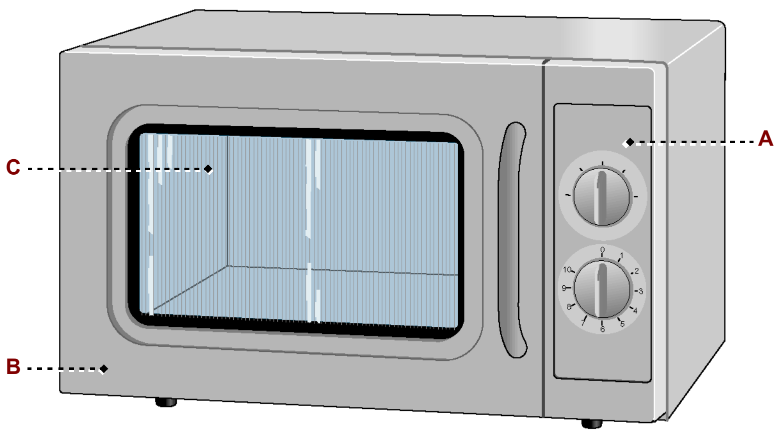
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Mikrowelle ME/1600 ist ein Gerät zum im Vergleich zu traditionellen Öfen schnelleren Erhitzen, Schmoren oder Auftauen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln in speziellen Gefäßen.
- Das Gerät kann verwendet werden zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie zum Beispiel (frische und tiefgefrorene) Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Fisch, Fleisch sowie Saucen, Suppen, Konserven usw.
- Das Gerät ist mit Gefäßen aus für die eingestellte Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) geeignetem Material zu verwenden, die vorzugsweise eine runde oder ovale Form aufweisen, um ein gleichmäßige Garen der Lebensmittel zu erhalten.
- Das Gerät darf nicht mit Geräten aus Metall (Stahl, Aluminium, Kupfer usw.) benutzt werden. Entnehmen Sie die Eigenschaften, welche die Behälter haben müssen, der Tabelle " Materialien der Aufnahmegefäße".
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

DE

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



IDM-34602000500.tif

A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe “Beschreibung der Bedienelemente”).

B) Ofentür: ist mit einer Verblockungsvorrichtung gekoppelt (Mikroschalter). Beim Öffnen der Tür stoppt der Garzyklus.
Beim Schließen der Tür wird der Garzyklus wieder an dem Punkt aufgenommen, an dem er unterbrochen worden war.

C) Behandlungsraum: ausgestattet mit einer Magnetron-Vorrichtung zur Verarbeitung der Lebensmittelprodukte.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	**ME/1600**
Leistung	kW	1,6
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Fassungsvermögen des Verarbeitungsraums	Lt.	34
Abmessungen des Verarbeitungsraums	mm	396x390x221
Gerätabmessungen	mm	560x483x344
Verpackungsabmessungen	mm	640x510x400
Nettogewicht	kg	18
Installationstyp	Treseninstallation	

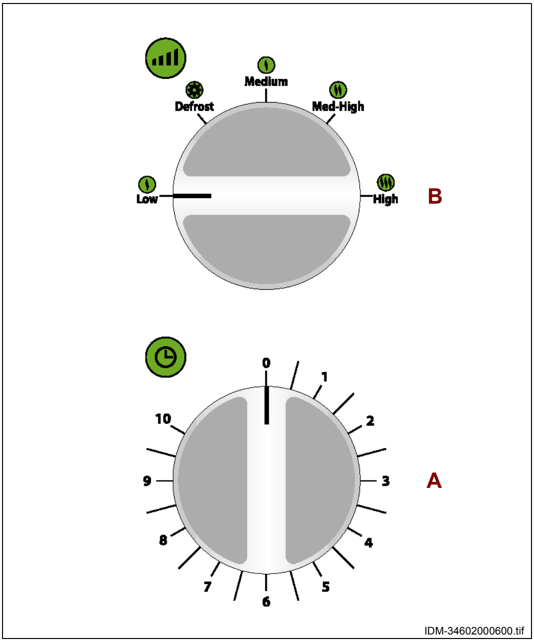
Die Tabelle gibt den Werkstofftypen der Gefäße wieder.

Tabelle 2: Materialien der Aufnahmegefäße

Material des Aufnahmegefäßes	*Mikrowellen-Betrieb*
Hitzebeständiges Glas	Ja
Keramik oder Porzellan, hitzebeständig	Ja
Kunststoff für Mikrowelle	Ja
Küchenpapier	Ja
Aluminiumbögen	Nein
Metall	Nein

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.



A) **Timer:** dient der Aktivierung des Gerätebetriebs und der Einstellung der Verarbeitungszeit.

B) **Wahlschalter:** dient der Einstellung der Leistungsstufe für die Behandlung.
Position Low: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer niedrigen Leistungsstufe (17 %).
Position Defrost: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer niedrigen bis mittleren Leistungsstufe (33 %).
Position Med: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer mittleren Leistungsstufe (55 %).
Position Med-High: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer mittleren bis hohen Leistungsstufe (77 %).
Position High: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer hohen Leistungsstufe (100 %).

DE

BEDIENUNGSHINWEISE

1-Je nach der durchzuführenden Verarbeitungsart (Auftauen, Garen, Erhitzen usw.) bereiten Sie das Produkt entsprechend vor und geben es in ein geeignetes Gefäß. Setzen Sie bei Lebensmitteln, die während der Verarbeitung an die Wände des Verarbeitungsraums spritzen könnten, einen Deckel auf das Gefäß.

2-Geben Sie das Gefäß ins Innere des Verarbeitungsraums und schließen Sie den Deckel.

3-Drehen Sie den Wahlschalter **(A)** (stets im Uhrzeigersinn) zur Wahl der Betriebsart auf der gewünschten Leistungsstufe.

4 - Drehen Sie den Timer **(B)** zur Aktivierung des Gerätebetriebs und der Einstellung der Garzeit.
Wenn der Timer meldet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist, warten Sie etwas, bevor Sie das Gefäß herausnehmen.
Sollte die Verarbeitung des Lebensmittels nicht angemessen sein, geben Sie das Gefäß in den Raum und stellen eine neue Verarbeitungszeit ein.

Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie bei Erstbenutzung des Gerätes vor der Aktivierung des Betriebs gegebenenfalls die Schutzfolie, füllen Sie eine Tasse mit Wasser und Zitronensaft, geben diese in den Verarbeitungsraum und lassen Sie das Gerät für zirka 10 Minuten bei maximaler Leistung laufen, um die durch das Konstruktionsmaterial verursachten unangenehmen Gerüche zu beseitigen.

– Geben Sie keine Gefäße aus Metall (Stahl, Kupfer, Aluminiumschalen usw.), plattierten Gefäße oder Gefäße mit Metallgravuren (Gold, Silber usw.) in das Gerät, um die Bildung von Funken oder Magnetbögen zu vermeiden.
– Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern.
– Verwenden Sie keine Gefäße aus ungeeigneten Materialien und benutzen Sie das Gerät niemals leer. Zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Leerlaufaktivierung empfiehlt es sich, einen mit Wasser gefüllten Becher im Innern des Raums zu lassen, damit eventuelle Mikrowellen absorbiert werden können.
– Stechen Sie mit Schale überzogene Lebensmittel (Kartoffeln, Äpfel usw.) oder Siegelumhüllungen (Bratwürste, Wurstwaren usw.) ein, um das Platzen während der Verarbeitung zu vermeiden. Vermeiden Sie eventuelle Eisendrähte.
– Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert (zum Beispiel nicht angeht), montieren Sie kein Teil ab und versuchen Sie nicht, in irgendeiner Weise einzugreifen, sondern nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.
– Mischen Sie die behandelten flüssigen Lebensmittelprodukte gut, um eine einheitliche Temperatur zu erreichen, und kontrollieren diese insbesondere bei Kindernahrung, um Verbrennungen zu vermeiden.
– Zum schnelleren Garen einiger Lebensmittelprodukte (Huhn, Hamburger usw.) wenden Sie diese mindestens einmal. Bei Braten wenden Sie mehrmals. Bei Verarbeitung anderer Produktarten (Frikadellen, Kroketten usw.) verschieben Sie diese hingegen von der Mitte zum Rand und umgekehrt.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollkommen abgekühlt ist.

– Reinigen Sie alle Innenoberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder einem Schwam und trocknen sie sorgfältig.

Informationen

Zur Beseitigung eventueller Geruche geben Sie einen Becher mit Wasser und Zitronensaft in das Gerät und aktivieren es für einige 5 Minuten im Mikrowellenbetrieb.

Stellen Sie stets sicher, dass die Dichtungen der Tür sauber und unversehrt sind und dass diese korrekt schließt.

– Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

– Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

DE

– Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 3: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät heizt nicht.	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie eine von 0 min verschiedene Garzeit ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Magnetron-Vorrichtung funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Die Induktionsplatte PFD ist ein Gerät zum im Vergleich zu traditionellen Öfen schnelleren Erhitzen, Schmoren oder Auftauen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln in speziellen Gefäßen.
- Das Gerät kann verwendet werden zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie zum Beispiel (frische und tiefgefrorene) Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Fisch, Fleisch sowie Saucen, Suppen, Konserven usw.
- Das Gerät ist mit Gefäßen aus geeignetem Material für die Induktions-Verarbeitung von Lebensmittelprodukten zu verwenden.
- Das Gerät ist mit Gefäßen aus Metall (Inox-Stahl, lackiertem Stahl, Gusseisen usw.) mit vollkommen flachem Boden zu verwenden. Entnehmen Sie die Eigenschaften, welche die Behälter haben müssen, der Tabelle " Materialien der Aufnahmegefäße".
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.
- Das Gerät darf nicht mit leeren Gefäßen oder zum Erhitzen geschlossener Behältnisse (Dosen, Büchsen usw.) verwendet werden, da diese explodieren könnten.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

DE

- Das Gerät ist in mehreren Modellen lieferbar, hergestellt mit ausgewählten Materialien und passenden Konstruktionstechniken zur Gewährleistung maximaler Hygiene, Oxidationsbeständigkeit sowie beträchtlicher Energieersparnis und hoher Betriebssicherheit.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



IDM-34602000700.tif

A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").

B) Kochplatte: hergestellt aus Glaskeramik und ausgestattet mit Induktionsspulen , welche die notwendige Hitze zur Verarbeitung der Lebensmittel erzeugen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Unità di misura*	**PFD/27**	**PFD/35**
Leistung	kW	2,7	3,5
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Durchmesser der Induktionsfläche	mm	140÷220	
Gerätabmessungen	mm	325x370x105	343x440x120
Verpackungsabmessungen	mm	430x370x160	510x420x190
Nettogewicht	kg	5	8
Installationstyp	Treseninstallation		

Die Tabelle gibt den Werkstofftypen der Gefäße wieder.

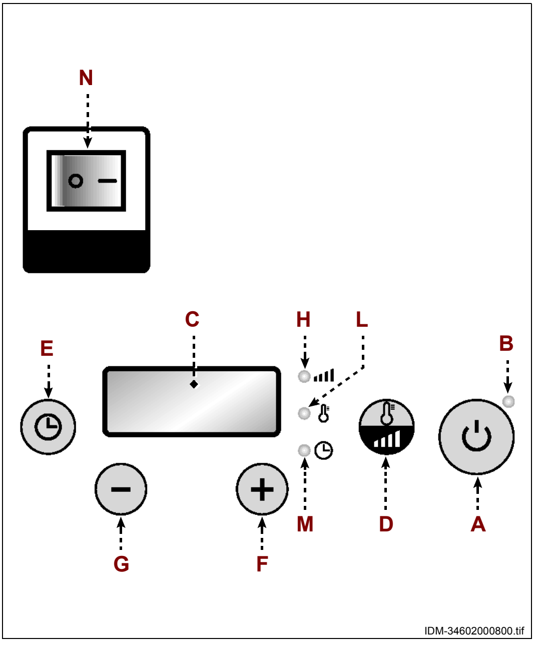
Tabelle 2: Materialien der Aufnahmegefäße

Material des Aufnahmegefäßes	*Induktions-Betrieb*
Stahl	Ja
Gusseisen	Ja
Lackiertes Blech	Ja
Aluminium oder Messing	Nein
Hitzebeständiges Glas	Nein
Keramik oder Porzellan, hitzebeständig	Nein
Küchenpapier	Nein

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.



A) **Taste:** dient der Aktivierung und Deaktivierung des Gerätebetriebs.

B) **Leuchtanzeige:** ihr Leuchten zeigt an, dass die Schneideklinge in Betrieb ist.

C) **Display:** dient der Sichtanzeige der eingestellten Parameter (Leistung, Temperatur und Zeit).

D) **Taste:** dient der Einstellung des Gerätebetriebsmodus (Leistung oder Temperatur).

E) **Taste:** dient der Programmierung der Verarbeitungszeit.

DE

F) **Taste:** dient der Erhöhung des Wertes des gewählten Parameters.
Bei jedem Drücken der Taste wird der Wert des gewählten Parameters erhöht.

G) **Taste:** dient der Erniedrigung des gewählten Parameters.
Bei jedem Drücken der Taste wird der Wert des gewählten Parameters erniedrigt.

H) **Leuchtanzeige:** zeigt durch ihr Aufleuchten an, dass der auf dem Display angezeigte Wert derjenige der Verarbeitungsleistung ist.

L) **Leuchtanzeige:** zeigt durch ihr Aufleuchten an, dass der auf dem Display angezeigte Wert derjenige der Verarbeitungstemperatur ist.

M) **Leuchtanzeige:** zeigt durch ihr Aufleuchten an, dass der auf dem Display angezeigte Wert derjenige der Verarbeitungszeit ist.

N) **Elektrischer Haupttrennschalter:** dient der Aktivierung und Aktivierung der elektrischen Stromversorgung des Gerätes.

BEDIENUNGSHINWEISE

1 - Je nach der durchzuführenden Verarbeitungsart (Auftauen, Garen, Erhitzen usw.) bereiten Sie das Produkt entsprechend vor und geben es in ein geeignetes Gefäß.
2 - Stellen Sie das Gefäß in die Mitte der Kochplatte.
3 - Drücken Sie die Taste **(A)** zur Aktivierung des Gerätebetriebs
4 - Drücken Sie wiederholt die Taste **(D)** bis zum Aufleuchten der Leuchtanzeige bezüglich des gewünschten Verarbeitungsmodus.
    Auf dem Display **(C)** erscheint der zuletzt eingestellte Wert.
5 - Drücken Sie einen der Tasten **(F-G)** zur Erhöhung oder Erniedrigung des Wertes bis zum Erhalt des gewünschten Wertes.
6 - Drücken Sie die Taste **(E)** zur Einstellung der Verarbeitungszeit.
    Die Anzeige **(M)** leuchtet auf, und auf dem Display **(C)** erscheint der zuletzt eingestellte Wert.
7 - Drücken Sie einen der Tasten **(F-G)** zur Erhöhung oder Erniedrigung des Wertes bis zum Erhalt des gewünschten Wertes.
    Wenn das Lebensmittel den richtigen Verarbeitungsgrad erreicht hat, entnehmen Sie das Gefäß.

Achtung - Vorsicht

Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel zur Entnahme des Gefäßes, um Verbrennungen zu vermeiden.

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, entfernen Sie gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung und lassen Sie dieses bei Höchsttemperatur (zirka 15 Minuten lang) ohne Lebensmittel funktionieren, um unangenehme Gerüche zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang, falls die Gerüche fortbestehen.

– Legen Sie keinerlei Gegenstand im Garbereich ab, insbesondere keine metallischen (Besteck, Uhren usw.) oder entmagnetisierbare (Kreditkarten, Bankautomatenkarten usw.) Objekte im Garbereich
– Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert (zum Beispiel nicht angeht), montieren Sie kein Teil ab und versuchen Sie nicht, in irgendeiner Weise einzugreifen, sondern nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.
– Schalten Sie bei Beschädigung der Glaskeramikplatte das Gerät aus, trennen Sie die elektrische Stromversorgung und nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollkommen abgekühlt ist.

– Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

– Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

– Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

DE

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 3: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät heizt nicht.	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Die Induktionsvorrichtung funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

ES

ES

OBJETIVO DEL MANUAL

- El manual de uso y mantenimiento, que forma parte integrante del aparato, ha sido realizado por el fabricante en su idioma original para suministrar información necesaria para quienes estén autorizados para el uso de la máquina durante su vida útil prevista.
- Algo de tiempo dedicado a la lectura de la información permitirá evitar riesgos para la salud y la seguridad de las personas además de daños económicos.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a la información indicada en el manual sin la obligación de comunicarla previamente siempre que no afecte las condiciones de seguridad.
- Algunas partes del texto se han subrayo dada la importancia de su contenido.

Importante

Indica información técnica de particular importancia que no se debe descuidar.

Cuidado - Advertencia

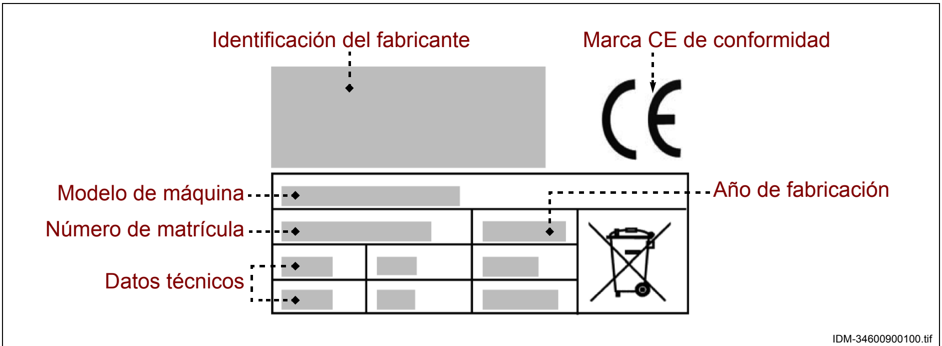
Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños económicos.

Peligro – Atención

Indica situaciones de grave peligro, que si no se tienen en cuenta, pueden significar un grave riesgo para la salud y la seguridad de las personas.

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO

La placa de identificación reproducida se aplica directamente a la máquina. En ella se mencionan las referencias y todas las indicaciones indispensables para la seguridad de uso.



MODALIDAD DE PEDIDO DE ASISTENCIA

Ante cualquier solicitud de asistencia técnica, indicar la versión de la máquina y el tipo de defecto encontrado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.
- La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que tengan sumo cuidado a fin de evitar cualquier riesgo de tipo operativo y alimentario. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina (instaladores y usuarios).
- Leer atentamente las instrucciones que se encuentran en el manual de la máquina, las aplicadas directamente en el aparato y en particular las referidas a la seguridad.
- Mover la máquina respetando la información indicada directamente en el embalaje, en la máquina y en las instrucciones para el uso.
- Durante las fases de transporte, desplazamiento e instalación, no golpear o dejar caer la máquina para evitar averiar sus componentes.
- El personal autorizado para realizar las conexiones eléctricas debe comprobar que las características de la línea de alimentación estén en correspondencia con las indicadas en la placa, que esté equipada con interruptor diferencial y con componentes en conformidad con las leyes y las normas vigentes.
- En ningún caso forzar, eliminar o ignorar los dispositivos de seguridad instalados en la máquina.
- Se recomienda al usuario leer con atención todo el manual y asegurarse que se ha comprendido en su totalidad y en especial toda la información referida a la seguridad.
- Cuando se utiliza por primera vez, es necesario realizar algunas simulaciones para familiarizarse los mandos, en especial aquellos relativos al encendido y al apagado.
- Utilizar siempre dispositivos de protección para las manos cuando se introducen o se extraen los recipientes del horno. Algunos recipientes podrían absorber el calor y generar el riesgo de quemaduras.

- No tocar las superficies internas del compartimiento del aparato para evitar quemaduras, incluso si el tratamiento ya ha terminado.
- No introducir en el compartimiento del aparato materiales inflamables o explosivos (por ejemplo envolturas de plástico, papel común, papel reciclable, etc.).
- No obstruir las aberturas de ventilación del aparato para evitar un sobrecalentamiento excesivo que pudiese dañarlo.
- No depositar ningún tipo de objeto dentro del aparato y tener la puerta cerrada cuando no se utiliza.

Utilizar la máquina solamente para aquellos usos previstos. El empleo de la máquina para usos impropios y diferentes de aquellos permitidos puede ocasionar riesgos para la seguridad y para la salud de las personas, además de provocar daños económicos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños eventuales causados por el uso impropio de la máquina, por el no respeto de las indicaciones contenidas en el manual de uso y por forzamientos o modificaciones aportadas sin la autorización formal.

- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica precisa o una especial capacidad (instalación, conexión a las alimentaciones, etc.), deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- No utilizar el aparato con los cables de alimentación eléctrica en mal estado o no eficientes. Una vez detectado el defecto, detener inmediatamente la máquina en condiciones de seguridad y hacer que personal autorizado y especializado cambie los cables.

Antes de realizar cualquier intervención de limpieza, mantenimiento, etc., DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA GENERAL (o bien desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté totalmente fría.

- Limpiar la máquina cuando se deja de utilizar o cuando se advierte una razonable necesidad, incluso debido al tipo de producto alimentario tratado.
- Limpiar cuidadosamente todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pueden estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para preservarlos del riesgo de contaminación y mantener así la higiene.
- Limpiar la máquina exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario. No utilizar productos de limpieza corrosivos e inflamables o productos que puedan contener y/o liberar sustancias nocivas.
- Limpiar y desinfectar la máquina utilizando dispositivos de protección individuales, en especial cuando se utilizan productos detergentes.

– No realizar la limpieza de la máquina con chorros de agua para no dañar los componentes, en especial aquellos eléctricos y electrónicos.
– En caso de inactividad prolongada de la máquina limpiar y secar con cuidado todas sus partes (internas y externas). Desconectar el cable de alimentación y asegurarse que las condiciones ambientales sean idóneas para conseguir una prolongada vida útil de la máquina.

El listado indica las condiciones necesarias para el funcionamiento correcto la instalación eléctrica en relación con el ambiente circundante.

– Temperatura ambiente no inferior a 5°C.
– Humedad relativa entre el 50% (medida a 40 °C) y el 90% (medida a 20 °C).
– El ambiente no debe poseer zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.
– La actividad puede influenciar el ambiente y con dicho objetivo es necesario tener en cuenta las emisiones a la atmósfera de las descargas de líquidos y de la contaminación del terreno, del uso de materias primas y de recursos naturales y de la gestión de los desechos.
– Durante el transporte y el almacenamiento, la temperatura ambiental debe estar comprendida entre -25 °C y 55 °C con un máximo de 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere las 24 horas.
– Los elementos del embalaje deben eliminarse cumpliendo con las leyes en vigor en el país de uso.
– Durante las fases de eliminación y desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y realizar su eliminación diferenciada. En especial, los componentes eléctricos y electrónicos marcados con un símbolo específico, deben llevarse a los centros de recolección autorizados o bien se deben entregar al vendedor en el momento de una nueva compra.

ES

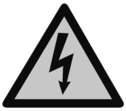
Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos contienen sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre la salud de las personas y del ambiente. Se recomienda efectuar su eliminación de modo correcto.

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

En el aparato, en correspondencia de las zonas en las cuales existen RIESGOS RESIDUALES, se aplican señales de seguridad que informan sobre el riesgo correspondiente.
Las ilustraciones representan las señales de seguridad e información aplicadas al aparato.



Peligro de quemaduras: indica que es necesario tener cuidado con las superficies calientes.



Peligro de shock eléctrico: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o bien desconectar la toma eléctrica) antes de intervenir en las conexiones eléctricas.

DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE, DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN.

– El aparato se entrega embalado en un contenedor especial y, de ser necesario, se debe estabilizar con material antigolpes para asegurar que no sea dañado.
  En función de las características del aparato, del lugar de colocación y del medio de transporte a utilizar, para facilitar el desplazamiento el embalaje puede colocarse sobre pallet.
  Toda la información necesaria para realizar el desplazamiento (carga y descarga) en condiciones de seguridad se indica directamente en el embalaje.

– El desplazamiento del embalaje debe realizarse en función de sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son escasos, el desplazamiento puede realizarse manualmente, en caso contrario, es necesario utilizar un dispositivo de elevación con la capacidad adecuada.
  Al recibir el aparato, comprobar el buen estado de los componentes. En caso de daños o falta de algunas partes, contactar con el revendedor de zona para acordar el procedimiento a seguir.

– La instalación es realizada por personal experto y autorizado, que debe asegurarse previamente que la línea de alimentación eléctrica esté en correspondencia con las leyes vigentes en el país de uso.

– Antes de instalar el aparato, comprobar que la zona elegida sea idónea, debidamente aireada e iluminada, estable y que tenga el suficiente espacio alrededor para realizar con facilidad la limpieza y el mantenimiento. Comprobar también que el plano de apoyo sea estable, que esté nivelado y que la superficie sea fácil de limpiar para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

El personal autorizado para realizar la conexión eléctrica debe asegurarse la eficiencia perfecta de la conexión a tierra de la instalación eléctrica y debe comprobar que la tensión de la lnea y la frecuencia se corresponden con los datos indicados en la placa de identificación.

Para las máquinas con características morfológicas particulares (forma, peso, dimensiones, etc.) la información indicada en este párrafo podría no ser suficiente. Eventual información suplementaria se indica en el párrafo "Modalidad de levantamiento" para cada máquina.

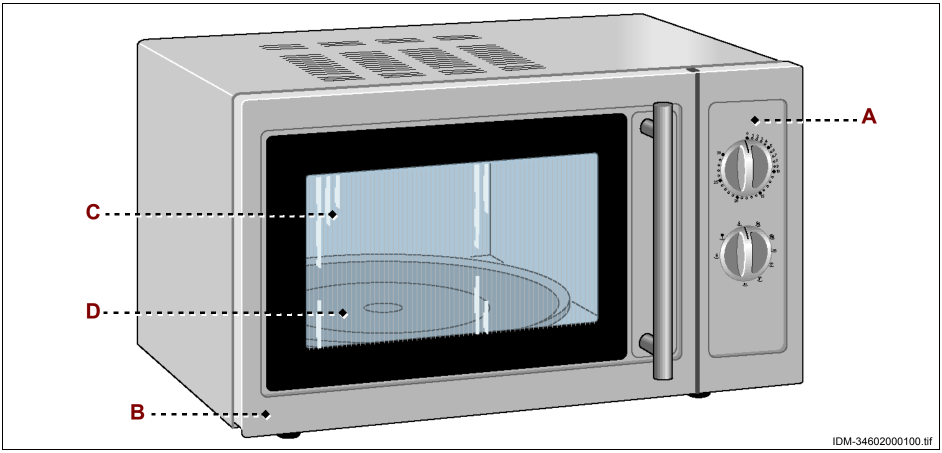
DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- El horno microondas MF/900 es un aparato proyectado y fabricado para calentar, dorar o descongelar, de forma rápida en comparación con los hornos tradicionales, productos alimenticios contenidos en recipientes especiales, destinados a la alimentación de las personas.
- En función del tipo de producto alimenticio a tratar , el aparato puede funcionar a microondas, convección, grill o a microondas y convección)
- El aparato puede ser utilizado para tratar diferentes productos alimenticios como por ejemplo verduras (frescas o congeladas), fruta, pasta, arroz, pescado, carne y también salsas, sopas, conservas, etc.
- El aparato se emplea con recipientes realizados con material idóneo para el tipo de funcionamiento programado (a microondas, grill o en la modalidad combinada) y preferentemente de forma circular u ovalada para alcanzar una cocción homogénea de los productos alimenticios.
- El aparato no se emplea con recipientes de material metálico (acero, aluminio, cobre, etc.) en la modalidad microondas o combinada (a microondas y grill o a microondas y convección). Para conocer cuáles son las características que deben tener los recipientes, consultar la tabla "Materiales de los recipientes".
- Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

ES

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



A) Cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver "Descripción mandos").

B) Puerta del horno: está asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). Cuando se abre la puerta el ciclo de cocción se interrumpe.
Cuando se cierra la puerta, el ciclo de cocción recomienza a partir del punto en el que fue interrumpido.

C) Compartimiento de tratamiento: está equipado con resistencias eléctricas (para el funcionamiento en la modalidad grill) y con un dispositivo magnetrón (para el funcionamiento en la modalidad microondas) para el tratamiento de los productos alimenticios.
El compartimiento de tratamiento está equipado con una placa giratoria (que incluye el plato **(D)**), que gira en caso de funcionamiento a microondas o modalidad combinada para garantizar un tratamiento uniforme.

Importante

Con funcionamiento a microondas o modalidad combinadas (a microondas y grill), no emplear el aparato sin la placa giratoria y el plato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	**MF/900**
Potencia	kW	1,4
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidad compartimiento de tratamiento	Lt.	23
Dimensiones compartimiento de tratamiento	mm	328x300x205
Dimensiones de la máquina	mm	510x425x305
Dimensiones embalaje	mm	570x430x320
Peso neto	kg	17
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador	

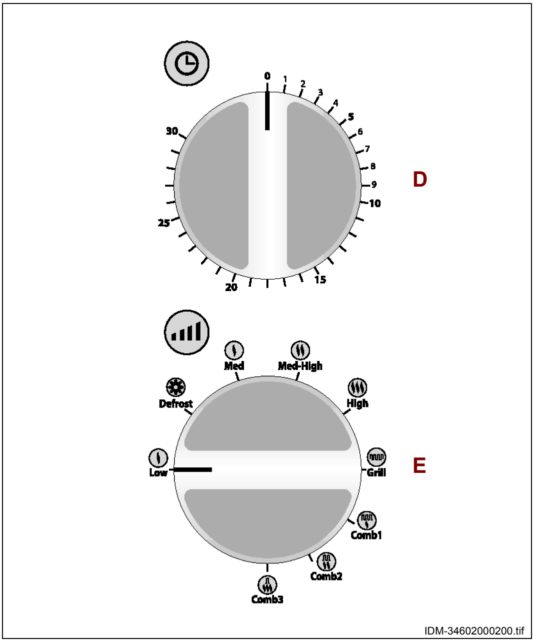
La tabla indica el tipo de material de fabricación de los recipientes, en función de la modalidad de funcionamiento del aparato (microondas, grill o modalidad combinada).

Tabla 2: Materiales de los recipientes

Material del recipiente	*Funcionamiento a microondas*	*Funcionamiento grill*	*Funcionamiento con modalidad combinada*
Vidrio resistente al calor	Si	Si	Si
Cerámica o porcelana, resistente al calor	Si	Si	Si
Plástico para microondas	Si	No	No
Papel de cocina	Si	No	No
Hojas de aluminio	No	Si	No
Metal	No	Si	No

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



D) Temporizador: permite activar el funcionamiento del aparato y programar el tiempo de tratamiento.

E) Selector: sirve para programar las modalidades de funcionamiento del aparato y el nivel de potencia de cocción.
Posición Low: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia bajo (18 %).
Posición Defrost: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano-bajo (36 %).
Posición Med: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano (58 %).
Posición Med-High: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano-alto (81 %).
Posición High: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia alto (100 %).
Posición Grill: funcionamiento en la modalidad grill.
Posición Comb1: funcionamiento en modalidad combinada, con un nivel de potencia mediana-baja para microondas (30 %) y alto para el grill (70 %).
Posición Comb2: funcionamiento en modalidad combinada, con un nivel de potencia mediano para microondas (49 %) y alto para el grill (51 %).
Posición Comb3: funcionamiento en modalidad combinada, con un nivel de potencia mediano-bajo para el microondas (67 %) y alto para el grill (33 %).

ES

CONSEJOS PARA EL USO

1 - Según la modalidad de funcionamiento (a microondas, grill o modalidad combinada) y el tipo de tratamiento a efectuar (descongelación, cocción, calentamiento, etc.), preparar debidamente el alimento e introducirlo en un recipiente adecuado.
Si se trata de alimentos que durante el tratamiento pudiesen salpicar las paredes del compartimiento, colocar una tapa al recipiente.

2 - Introducir el recipiente dentro del compartimiento de tratamiento y cerrar la puerta.
3 - Girar el selector **(E)** (siempre en sentido horario) para seleccionar la modalidad de funcionamiento con el nivel de potencia deseado.
4 - Girar el temporizador **(D)** permite activar el funcionamiento del aparato y programar el tiempo de tratamiento.
Cuando el temporizador indica que el tiempo programado ha finalizado, esperar unos instantes antes de extraer el recipiente.
Si el tratamiento del alimento no es adecuado, introducir el recipiente en el compartimiento y programar nuevamente el tiempo de tratamiento.

Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

Si el aparato se utiliza por primera vez, antes de activar el funcionamiento quitar, si está presente, la película protectiva de revestimiento, llenar una taza con agua y zumo de limón, introducirla en el compartimiento de tratamiento y hacerlo funcionar aprox. 10 minutos a la potencia máxima, de este modo se eliminan los olores desagradables producidos por los materiales de fabricacin.

Los consejos indicados se refieren al uso del aparato con todas las modalidades de funcionamiento previstas. Para el funcionamiento a microondas o en la modalidad combinada, consultar los consejos específicos.

– No utilizar el aparato sin la placa giratoria y sin el plato.
– No introducir recipientes de metal (acero, cobre, recipientes de aluminio, etc.) o recipientes recubierto o con inserciones de metal (oro, plata, etc.) para evitar que se formen centellas o arcos magnéticos.
– No utilizar el aparato para hervir huevos.
– No utilizar recipientes fabricados con materiales no idóneos y nunca emplear el aparato en vacío. Para evitar activarlo en vacío por error, se aconseja dejar dentro del compartimiento un vaso de agua lleno para que absorba las posibles microondas.
– Perforar los productos alimenticios recubiertos con cáscara (manzanas, patatas, etc.) o envolturas selladas (salchichas, embutidos, etc.) de este modo se evita que estalle durante el tratamiento. Eliminar los posibles trozos de metal.
– Si el aparato no funciona de forma correcta (por ejemplo no se enciende) no desmontar ninguna parte y no intentar realizar ningún tipo de intervención sino que contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.
– Mezclar bien los productos alimenticios líquidos tratados para uniformar la temperatura y, si se destinan a la alimentación de bebés, controlarla para evitar quemaduras.

ES

– Para acelerar el tratamiento de algunos productos alimenticios (pollo, hamburguesas, etc.) girarlos por lo menos un vez. Para los alimentos asados, girarlos varias veces. Si por el contrario se tratan otros tipos de productos (croquetas, albóndigas, etc.) desplazarlos desde el centro hacia afuera y viceversa.
El funcionamiento en la modalidad combinada permite unir las características típicas del microondas con las del grill, alcanzando potencias de tratamiento diferentes (ver tabla con ejemplos).

Programa de tratamiento	*Potencia microondas*	*Potencia grill*	*Productos alimenticios*
Comb1	Nivel mediano-bajo (30 %)	Nivel alto (70 %)	Pescado, patata, gratinados
Comb2	Nivel mediano (49 %)	Nivel mediano (51 %)	Budines, tortillas, patatas asadas
Comb3	Nivel mediano-alto (67 %)	Nivel bajo (33 %)	Pollos asados

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté completamente fría.

– Quitar el plato y la placa giratoria.
– Limpiar todas las superficies internas del aparato con un paño húmedo o con una esponja y secarlos con cuidado.

ES

Importante

Para eliminar posibles olores, introducir un vaso con agua y zumo de limón y activar el aparato con funcionamiento a microondas durante aprox. 5 minutos.

– Lavar el plato y la placa giratoria con detergentes para uso alimenticio, aclararlos y secarlos con cuidado antes de volver a montarlos.

Asegurarse siempre que las guarniciones de la puerta estén limpias y en buen estado y que se cierre correctamente.

– Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
– Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 3: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El aparato no calienta.	No ha sido programado el tiempo de cocción.	Programar un tiempo de cocción diferente de 0 min
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	La resistencia no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Dispositivo magnetrón no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

ES

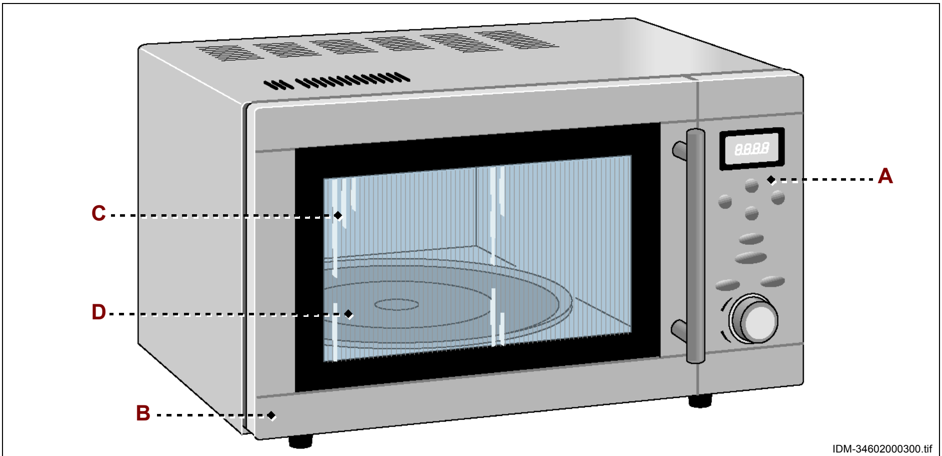
DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- El horno microondas MC/1400 es un aparato proyectado y fabricado para calentar, dorar o descongelar, de forma rápida en comparación con los hornos tradicionales, productos alimenticios contenidos en recipientes especiales, destinados a la alimentación de las personas.
- En función del tipo de producto alimenticio a tratar , el aparato puede funcionar a microondas, convección, grill o a microondas y convección)
- Además de las modalidades de funcionamiento normal, el aparato dispone también de algunas funciones automáticas que simplifican el uso.
- El aparato puede ser utilizado para tratar diferentes productos alimenticios como por ejemplo verduras (frescas o congeladas), fruta, pasta, arroz, pescado, carne y también salsas, sopas, conservas, etc.
- El aparato se emplea con recipientes realizados con material idóneo para el tipo de funcionamiento programado (a microondas, grill o en la modalidad combinada) y preferentemente de forma circular u ovalada para alcanzar una cocción homogénea de los productos alimenticios.
- El aparato no se emplea con recipientes de material metálico (acero, aluminio, cobre, etc.) en la modalidad microondas o combinada (a microondas y grill o a microondas y convección). Para conocer cuáles son las características que deben tener los recipientes, consultar la tabla "Materiales de los recipientes".
- Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

ES

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



A) **cuadro mandos:** está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver “Descripción mandos”).

B) **Puerta del horno:** está asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor).
Cuando se abre la puerta el ciclo de cocción se interrumpe.
Cuando se cierra la puerta, el ciclo de cocción recomienza a partir del punto en el que fue interrumpido.

C) **Compartimiento de tratamiento:** está equipado con resistencias eléctricas (para el funcionamiento en la modalidad grill) y con un dispositivo magnetrón (para el funcionamiento en la modalidad microondas) para el tratamiento de los productos alimenticios.
El compartimiento de tratamiento está equipado con una placa giratoria (que incluye el plato **(D)**), que gira en caso de funcionamiento a microondas o modalidad combinada para garantizar un tratamiento uniforme.

Importante

Con funcionamiento a microondas o modalidad combinada (a microondas y grill o a microondas y convección), no emplear el aparato sin la placa giratoria y el plato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	**MC/1400**
Potencia	kW	1,4
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidad compartimiento de tratamiento	Lt.	25
Dimensiones compartimiento de tratamiento	mm	328x328x205
Dimensiones de la máquina	mm	510x450x310
Dimensiones embalaje	mm	620x490x400
Peso neto	kg	19
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador	

La tabla indica el tipo de material de fabricación de los recipientes, en función de la modalidad de funcionamiento del aparato (microondas, grill o modalidad combinada).

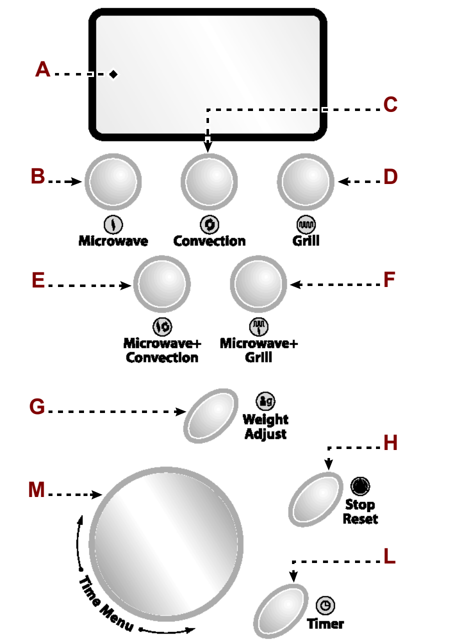
Tabla 2: Materiales de los recipientes

Material del recipiente	*Funcionamiento a microondas*	*Funcionamiento grill*	*Funcionamiento con modalidad combinada*
Vidrio resistente al calor	Si	Si	Si
Cerámica o porcelana, resistente al calor	Si	Si	Si
Plástico para microondas	Si	No	No
Papel de cocina	Si	No	No
Hojas de aluminio	No	Si	No
Metal	No	Si	No

ES

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



IDM-34602000400.tif

A) Display: visualiza los parámetros de cocción y la hora actual.

B) Pulsador: permite programar manualmente el funcionamiento en la modalidad microondas y seleccionar el nivel de potencia.
Presionar repetidamente el pulsador **(B)** hasta que se vea en el display **(A)** el nivel de potencia deseado (se pueden seleccionar hasta once niveles de potencia prefijadas).

C) Pulsador: permite programar manualmente el funcionamiento en la modalidad convección y seleccionar la temperatura de cocción.
Presionar repetidamente el pulsador**(C)** hasta que se vea en el display **(A)** la temperatura de cocción deseada (se pueden seleccionar hasta diez temperaturas prefijadas).

D) Pulsador: permite programar manualmente el funcionamiento en la modalidad grill.

E) Pulsador: permite programar manualmente el funcionamiento en la modalidad combinada (microondas y convección) y seleccionar la temperatura de cocción.
Presionar repetidamente el pulsador**(E)** hasta que se vea en el display **(A)** la temperatura de cocción deseada (se pueden seleccionar hasta cuatro temperaturas prefijadas).

F) Pulsador: permite programar manualmente el funcionamiento en la modalidad combinada (microondas y grill).

G) Pulsador: permite seleccionar el peso del alimento a tratar o para activar la programación del tiempo de cocción.

H) Pulsador: sirve para detener el programa de cocción en curso o ajustar las programaciones realizadas.

L)Pulsador: permite programar el tiempo de tratamiento y programar la hora corriente (horas: minutos).

M) Pomo: permite programar el tiempo de cocción, para programar una de las funciones automáticas y para realizar la "cocción rápida".

Las modalidades de uso y de programación de las diferentes funciones del aparato se describen en el párrafo "Modalidad de uso".

MODALIDAD DE USO

Se detallan las modalidades de uso y de programación de las diferentes funciones del aparato.

Importante

Independientemente de la modalidad de uso y de programación seleccionada, cuando el tratamiento se completa esta situación es indicada por una señal acústica. En el display aparece el mensaje "END".
Antes de programar un ciclo nuevo de tratamiento presionar el pulsador (H) para ajustar el aparato. En el display desaparece el mensaje "END".

Programación hora corriente

1 - Presionar el pulsador "Reset".
2 - Girar el pomo **(M)** hasta cuando en el display **(A)** aparece la hora corriente.
3 - Presionar el pulsador "Reset".
4 - Girar el pomo **(M)** hasta cuando en el display **(A)** aparecen los minutos corrientes.
5 - Presionar el pulsador **(L)** para confirmar la hora programada.
Programación manual de las modalidades de funcionamiento.
6 - Presionar uno de los pulsadores **(B-C-D-E-F)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento deseada.
7 - Presionar repetidamente el mismo pulsador para seleccionar el nivel de potencia o la temperatura deseada.
8 - Girar el pomo **(M)** (en sentido horario o antihorario) para programar el tiempo de tratamiento, que aparece en el display **(A)**.
9 - Presionar el pomo **(M)** para iniciar el ciclo de tratamiento seleccionado.

ES

Programación de la modalidad "Función automática".

La "Función automática" permite tratar los alimentos en el modo automático, sin tener que programar el nivel de potencia (o la temperatura) y la duración del tratamiento.
Antes de activar la función, consultar la tabla "Programas Función automática".

1 - Girar el pomo **(M)** hasta que aparece en el display **(A)** el programa de tratamiento deseado (Ej. "01 CODE").
2 - Presionar varias veces el pulsador **(G)** hasta que aparece en el display el número (indicado en la tabla), correspondiente al peso del producto alimenticio.
3 - Presionar el pomo **(M)** para iniciar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Tabla 3: Programas "Función automático"

Descripción	*Código programa de cocción*	*Número de repeticiones de activación del pulsador*	*Peso*	*Tiempo de cocción*
Patatas al horno	01 CODE	1 2 3 4	140÷200 gr. 200÷400 gr. 400÷600 gr. 600÷800 gr.	5’ 40” 9’ 40” 13’ 17’
Bebidas	02 CODE	1 2 3 4	25÷30 cl. 30÷60 cl. 60÷90 cl. 90÷120 cl.	2’ 20” 4’ 5’ 40” 7’ 20”
Pop Corn	03 CODE	-	-	2’ 30”
Pizza	05 CODE	1 2	110÷150 gr. 200÷300 gr.	1’ 10” 3’ 30”
Brochetas de carne	06 CODE	1 2 3 4	150 gr. 300 gr. 500 gr. 800 gr.	12’ 15’ 23’ 30’
Postres	07 CODE	-	-	40’
Calentamiento del alimento	04 CODE	-	-	3’ 40”

Programación de la modalidad "Descongelación"

1 - Girar el pomo **(M)** hasta cuando en el display **(A)** aparece la sigla "08 CODE".
2 - Presionar el pulsador "Reset".
3 - Girar el pomo **(M)** hasta cuando en el display **(A)** aparece el tiempo de descongelación.
4 - Presionar el pomo **(M)** para iniciar el ciclo de descongelación.

ES

Programación de la modalidad "Cocción rápida".

La "Cocción rápida realiza el tratamiento del alimento en la modalidad microondas, al máximo de la potencia.

1 - Presionar varias veces el pomo hasta cuando en el display aparece el tiempo de tratamiento deseado.
Cada vez que se presiona el pomo aumenta el tiempo en un minuto. Se puede presionar el mando hasta un máximo de 10 veces.
Después de aprox. 2 segundos de completada la programación, comienza automáticamente el tratamiento del alimento.

Programación cocción en varias fases

El aparato puede programarse para realizar automáticamente hasta 3 diferentes modalidades de tratamiento.
Se describe un ejemplo de programación de cocción en fases.

2 - Girar el pomo **(M)** hasta cuando en el display **(A)** aparece la sigla "08 CODE". ("Función descongelación").
3 - Presionar el pulsador "Reset".
4 - Girar el pomo **(M)** hasta cuando en el display **(A)** aparece el tiempo de descongelación.

Importante

Si entre las diferentes modalidades de tratamiento se prevé la de "Descongelación", la misma debe programarse siempre como primera modalidad.

5 - Presionar el pulsador **(B)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento microondas, con el nivel de potencia deseado.
6 - Girar el pomo **(M)** hasta cuando en el display **(A)** aparece el tiempo tratamiento deseado.
7 - Presionar el pulsador **(C)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento por convección, con la temperatura deseada.
8 - Girar el pomo **(M)** hasta cuando en el display **(A)** aparece el tiempo tratamiento deseado.
9 - Presionar el pomo **(M)** para iniciar el ciclo de tratamiento.

Programación de la modalidad "Bloqueo de seguridad"

1 - Presionar el pulsador **(H)** durante por lo menos 3 seg para activar la función. El aparato emite una señal acústica, en la pantalla se enciende el indicador correspondiente y todos los mandos son deshabilitados.
2 - Para desactivar la modalidad "Bloqueo de seguridad" presionar el pulsador **(H)** durante por lo menos 3 seg. El aparato emite una señal acústica y en el display se apaga el indicador correspondiente.

CONSEJOS PARA EL USO

1 - Según la modalidad de funcionamiento (a microondas, grill o modalidad combinada) y el tipo de tratamiento a efectuar (descongelación, cocción, calentamiento, etc.), preparar debidamente el alimento e introducirlo en un recipiente adecuado.
2 - Introducir el recipiente dentro del compartimiento de tratamiento y cerrar la puerta.
3 - Programar el ciclo de tratamiento deseado (ver “Modalidad de uso”).
Cuando el temporizador indica que el tiempo programado ha finalizado, esperar unos instantes antes de extraer el recipiente.
Si el tratamiento del alimento no es adecuado, introducir el recipiente en el compartimiento y programar nuevamente el tiempo de tratamiento.

Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

Si el aparato se utiliza por primera vez, antes de activar el funcionamiento quitar, si está presente, la película protectiva de revestimiento, llenar una taza con agua y zumo de limón, introducirla en el compartimiento de tratamiento y hacerlo funcionar aprox. 10 minutos a la potencia máxima, de este modo se eliminan los olores desagradables producidos por los materiales de fabricacin.

Los consejos indicados se refieren al uso del aparato con todas las modalidades de funcionamiento previstas. Para el funcionamiento a microondas o en la modalidad combinada, consultar los consejos específicos.

– No utilizar el aparato sin la placa giratoria y sin el plato.
– No introducir recipientes de metal (acero, cobre, recipientes de aluminio, etc.) o recipientes recubierto o con inserciones de metal (oro, plata, etc.) para evitar que se formen centellas o arcos magnéticos.
– No utilizar el aparato para hervir huevos.
– No utilizar recipientes fabricados con materiales no idóneos y nunca emplear el aparato en vacío. Para evitar activarlo en vacío por error, se aconseja dejar dentro del compartimiento un vaso de agua lleno para que absorba las posibles microondas.
– Perforar los productos alimenticios recubiertos con cáscara (manzanas, patatas, etc.) o envolturas selladas (salchichas, embutidos, etc.) de este modo se evita que estalle durante el tratamiento. Eliminar los posibles trozos de metal.
– Si el aparato no funciona de forma correcta (por ejemplo no se enciende) no desmontar ninguna parte y no intentar realizar ningún tipo de intervención sino que contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.
– Mezclar bien los productos alimenticios líquidos tratados para uniformar la temperatura y, si se destinan a la alimentación de bebés, controlarla para evitar quemaduras.
– Para acelerar el tratamiento de algunos productos alimenticios (pollo, hamburguesas, etc.) girarlos por lo menos un vez. Para los alimentos asados, girarlos varias veces. Si por el contrario se tratan otros tipos de productos (croquetas, albóndigas, etc.) desplazarlos desde el centro hacia afuera y viceversa.

ES

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté completamente fría.

– Quitar el plato y la placa giratoria.
– Limpiar todas las superficies internas del aparato con un paño húmedo o con una esponja y secarlos con cuidado.

Importante

Para eliminar posibles olores, introducir un vaso con agua y zumo de limón y activar el aparato con funcionamiento a microondas durante aprox. 5 minutos.

- Lavar el plato y la placa giratoria con detergentes para uso alimenticio, aclararlos y secarlos con cuidado antes de volver a montarlos.

Asegurarse siempre que las guarniciones de la puerta estén limpias y en buen estado y que se cierre correctamente.

- Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
- Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

- Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 4: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El aparato no calienta.	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	La resistencia no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Dispositivo magnetrón no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

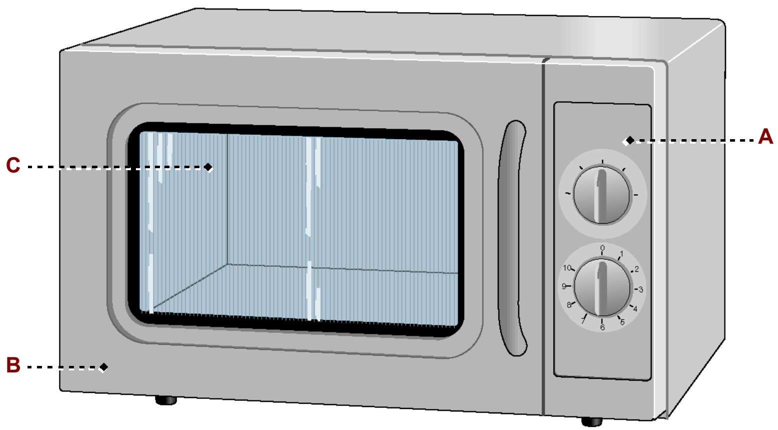
DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- El horno microondas ME/1600 es un aparato proyectado y fabricado para calentar, dorar o descongelar, de forma rápida en comparación con los hornos tradicionales, productos alimenticios contenidos en recipientes especiales, destinados a la alimentación de las personas.
- El aparato puede ser utilizado para tratar diferentes productos alimenticios como por ejemplo verduras (frescas o congeladas), fruta, pasta, arroz, pescado, carne y también salsas, sopas, conservas, etc.
- El aparato se emplea con recipientes realizados con material idóneo para el tipo de funcionamiento programado y preferentemente de forma circular u ovalada para alcanzar una cocción homogénea de los productos alimenticios.
- El aparato no se emplea con recipientes de materiales metálicos (acero, aluminio, cobre, etc.). Para conocer cuales son las características que deben tener los recipiente, consultar la tabla "materiales recipientes".
- Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.

ES



IDM-34602000500.tif

A) cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver “Descripción mandos”).

B) Puerta del horno: está asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). Cuando se abre la puerta el ciclo de cocción se interrumpe.
Cuando se cierra la puerta, el ciclo de cocción recomienza a partir del punto en el que fue interrumpido.

C) Compartimiento de tratamiento: está equipado con un dispositivo magnetrón para el tratamiento de los alimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	**ME/1600**
Potencia	kW	1,6
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidad compartimiento de tratamiento	Lt.	34
Dimensiones compartimiento de tratamiento	mm	396x390x221
Dimensiones de la máquina	mm	560x483x344
Dimensiones embalaje	mm	640x510x400
Peso neto	kg	18
Tipo di installazione	Installazione a banco	

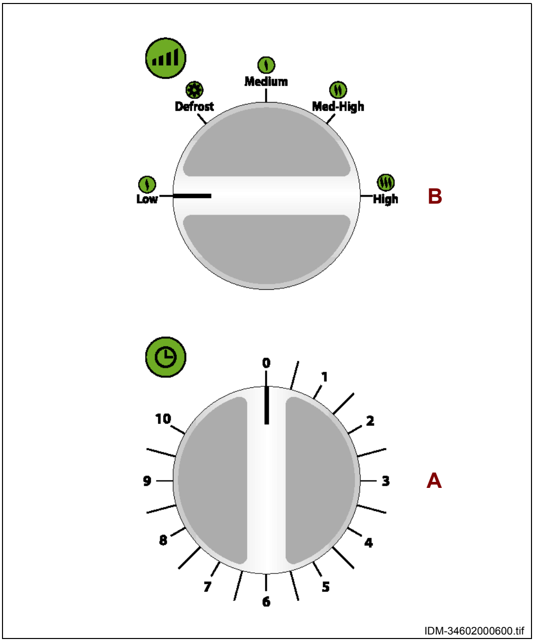
La tabla indica el tipo de material de fabricación de los recipientes.

Tabla 2: Materiales de los recipientes

Material del recipiente	*Funcionamiento a microondas*
Vidrio resistente al calor	Si
Cerámica o porcelana, resistente al calor	Si
Plástico para microondas	Si
Papel de cocina	Si
Hojas de aluminio	No
Metal	No

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



A) Temporizador: permite activar el funcionamiento del aparato y programar el tiempo de tratamiento.

B) Selector: permite programar el nivel de potencia de tratamiento.
Posición Low: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia bajo (17 %).
Posición Defrost: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano-bajo (33 %).
Posición Med: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano (55 %).
Posición Med-High: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano-alto (77 %).
Posición High: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia alto (100 %).

ES

CONSEJOS PARA EL USO

1 - En función del tipo de tratamiento a realizar (descongelación, cocción, calentamiento, etc.) preparar debidamente el alimento e introducirlo en un recipiente adecuado. Si se trata de alimentos que durante el tratamiento pudiesen salpicar las paredes del compartimiento, colocar una tapa al recipiente.
2 - Introducir el recipiente dentro del compartimiento de tratamiento y cerrar la puerta.
3 - Girar el selector **(A)** (siempre en sentido horario) para seleccionar el nivel de potencia deseado.

4 - Girar el temporizador **(B)** permite activar el funcionamiento del aparato y programar el tiempo de tratamiento.
Cuando el temporizador indica que el tiempo programado ha finalizado, esperar unos instantes antes de extraer el recipiente.
Si el tratamiento del alimento no es adecuado, introducir el recipiente en el compartimiento y programar nuevamente el tiempo de tratamiento.

Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

Si el aparato se utiliza por primera vez, antes de activar el funcionamiento quitar, si está presente, la película protectiva de revestimiento, llenar una taza con agua y zumo de limón, introducirla en el compartimiento de tratamiento y hacerlo funcionar aprox. 10 minutos a la potencia máxima, de este modo se eliminan los olores desagradables producidos por los materiales de fabricacin.

– No introducir recipientes de metal (acero, cobre, recipientes de aluminio, etc.) o recipientes recubierto o con inserciones de metal (oro, plata, etc.) para evitar que se formen centellas o arcos magnéticos.
– No utilizar el aparato para hervir huevos.
– No utilizar recipientes fabricados con materiales no idóneos y nunca emplear el aparato en vacío. Para evitar activarlo en vacío por error, se aconseja dejar dentro del compartimiento un vaso de agua lleno para que absorba las posibles microondas.
– Perforar los productos alimenticios recubiertos con cáscara (manzanas, patatas, etc.) o envolturas selladas (salchichas, embutidos, etc.) de este modo se evita que estalle durante el tratamiento. Eliminar los posibles trozos de metal.
– Si el aparato no funciona de forma correcta (por ejemplo no se enciende) no desmontar ninguna parte y no intentar realizar ningún tipo de intervención sino que contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.
– Mezclar bien los productos alimenticios líquidos tratados para uniformar la temperatura y, si se destinan a la alimentación de bebés, controlarla para evitar quemaduras.
– Para acelerar el tratamiento de algunos productos alimenticios (pollo, hamburguesas, etc.) girarlos por lo menos un vez. Para los alimentos asados, girarlos varias veces. Si por el contrario se tratan otros tipos de productos (croquetas, albóndigas, etc.) desplazarlos desde el centro hacia afuera y viceversa.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté completamente fría.

– Limpiar todas las superficies internas del aparato con un paño húmedo o con una esponja y secarlos con cuidado.

Importante

Para eliminar posibles olores, introducir un vaso con agua y zumo de limón y activar el aparato con funcionamiento a microondas durante aprox. 5 minutos.

Asegurarse siempre que las guarniciones de la puerta estén limpias y en buen estado y que se cierre correctamente.

– Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
– Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

– Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

ES

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 3: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El aparato no calienta.	No ha sido programado el tiempo de cocción.	Programar un tiempo de cocción diferente de 0 min
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Dispositivo magnetrón no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- La placa de inducción PFD es una aparato proyectado y fabricado para calentar, dorar o descongelar, de forma rápida con respecto a los hornos tradicionales, productos alimenticios contenidos en recipientes especiales, destinados a la alimentación de las personas.
- El aparato puede ser utilizado para tratar diferentes productos alimenticios como por ejemplo verduras (frescas o congeladas), fruta, pasta, arroz, pescado, carne y también salsas, sopas, conservas, etc.
- El aparato se emplea con recipientes realizados con material idóneo y adecuado para el tratamiento a inducción de los alimentos.
- El aparato se emplea con recipientes realizados de material metálico (acero inoxidable, acero esmaltado, hierro fundido, etc.) con el fondo perfectamente plano. Para conocer cuáles son las características que deben tener los recipientes, consultar la tabla "Materiales de los recipientes".
- Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.
- El aparato no se emplea con recipientes vacíos o para calentar contenedores cerrados (frascos, latas, etc.) que pudiesen explotar.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

- La máquina posee diferentes modelos fabricados con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un notable ahorro energético y la seguridad durante el funcionamiento.

ES

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



IDM-34602000700.tif

A) Cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver "Descripción mandos").

B) Placa de cocción: se realiza con vitrocerámica y está equipada con bobinas de inducción , que generan el calor necesario para el tratamiento de los alimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unità di misura*	**PFD/27**	**PFD/35**
Potencia	kW	2,7	3,5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Diámetro superficie inductiva	mm	140÷220	
Dimensiones de la máquina	mm	325x370x105	343x440x120
Dimensiones embalaje	mm	430x370x160	510x420x190
Peso neto	kg	5	8
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador		

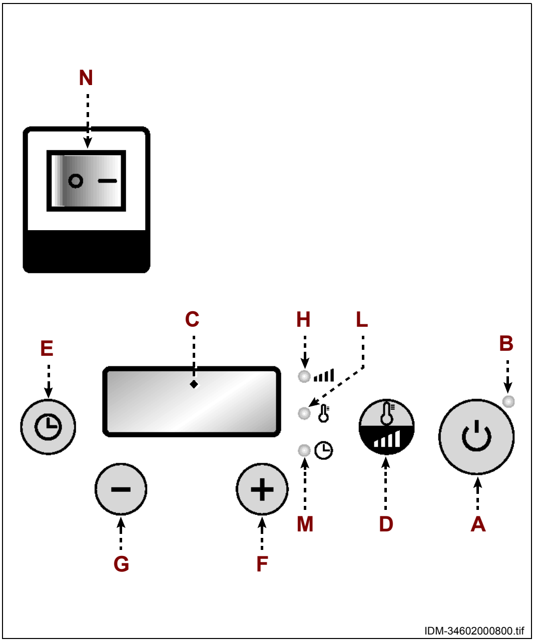
La tabla indica el tipo de material de fabricación de los recipientes.

Tabla 2: Materiales de los recipientes

Material del recipiente	*Funcionamiento por inducción*
Acero	Si
Hierro fundido	Si
Chapa esmaltada	Si
Aluminio o latón	No
Vidrio resistente al calor	No
Cerámica o porcelana, resistente al calor	No
Papel de cocina	No

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



A) Tecla: permite activar y desactivar el funcionamiento del aparato.

B) Indicador luminoso: cuando está encendido indica que la cuchilla de corte está funcionando.

C) Display: sirve para visualizar los parámetros programados (potencia, temperatura y tiempo).

D) Tecla: permite programar las modalidades de funcionamiento del aparato (modalidad potencia o modalidad temperatura).

E) Tecla: permite programar el tiempo de tratamiento.

F) Tecla: permite aumentar el valor del parámetro seleccionado.
Toda vez que se presiona la tecla aumenta el valor del parámetro seleccionado.

G) Tecla: permite disminuir el valor del parámetro seleccionado.
Toda vez que se presiona la tecla disminuye el valor del parámetro seleccionado.

H) Indicador luminoso: si está encendido indica que el parámetro visualizado en el display es la potencia de tratamiento.

L) Indicador luminoso: si está encendido indica que el parámetro visualizado en el display es la temperatura de tratamiento.

M) Indicador luminoso: si está encendido indica que el parámetro visualizado en el display es el tiempo de tratamiento.

N) Seccionador eléctrico general: permite activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato.

CONSEJOS PARA EL USO

1 - En función del tipo de tratamiento a realizar (descongelación, cocción, calentamiento, etc.) preparar debidamente el alimento e introducirlo en un recipiente adecuado.

2 - Apoyar el recipiente en el centro de la placa de cocción.

3 - Presionar la tecla **(A)** para activar el funcionamiento de la máquina.

4 - Presionar repetidamente la tecla **(D)** hasta que el indicador luminoso relativo a la modalidad de tratamiento deseado se ilumina.
En el display **(C)** aparece el último valor programado.

5 - Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta alcanzar aquel deseado.

6 - Presionar la tecla **(E)** para programar el tiempo de tratamiento.
El indicador **(M)** se enciende y en el display **(C)** aparece el último valor programado.

7 - Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta alcanzar aquel deseado.
Cuando el alimento ha alcanzado el grado de tratamiento deseado, sacar el recipiente.

Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, tomar los recipientes utilizando los dispositivos adecuados.

Para el primer uso de aparato, quitar, si está presente, la película de protección del revestimiento y hacerlo funcionar a la máxima temperatura (aprox. 15 minutos) sin el producto alimenticio, con el objetivo de eliminar olores desagradables. Esperar que el aparato se enfríe aparato y, si los olores persisten, repetir la operación.

ES

– No apoyar ningún objeto en la zona de cocción, especialmente objetos metálicos (cubiertos, relojes, etc.) que no se puedan desmagnetizar (tarjetas de crédito, de débito, etc.).

– Si el aparato no funciona de forma correcta (por ejemplo no se enciende) no desmontar ninguna parte y no intentar realizar ningún tipo de intervención sino que contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.

– En caso de rotura de la placa de vitrocerámica, apagar el aparato, desconectar la alimentación eléctrica y contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté completamente fría.

– Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
– Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

– Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

ES

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 3: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El aparato no calienta.	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	El dispositivo de inducción no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

PT

PT

FINALIDADE DO MANUAL

- O manual de uso e de manutenção que é parte integrante da máquina foi realizado pelo construtor na própria língua original para fornecer as informações necessárias a todas as pessoas autorizadas a interagir com a máquina no arco da sua vida prevista.
- Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas e danos económicos.
- O construtor reserva-se o direito de modificar as informações contidas no manual sem obrigação de as comunicar preventivamente, desde que não prejudiquem a segurança.
- Algumas partes do texto foram evidenciadas de modo a realçar a importância da mensagem.

Importante

Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.

Cautela – Advertência

Indica a necessidade de adoptar um comportamento adequado para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e para não provocar danos económicos.

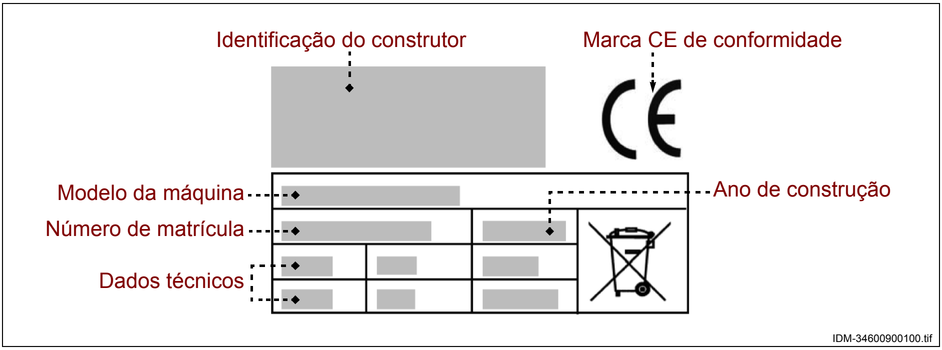
Perigo - Atenção

Indica situações de perigo grave que, se ignoradas, podem pôr seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSTRUTOR E DA MÁQUINA

A placa de identificação indicada é aplicada directamente na máquina. Contém todas as referências e as indicações indispensáveis para a segurança durante o uso.

PT



MODALIDADE DE PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Para qualquer pedido de assistência técnica, indique a versão da máquina e o tipo de defeito encontrado.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA

- O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que possam ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas.
- O construtor adoptou todas as "regras de boa técnica de construção" e realizou a máquina com materiais adequadamente seleccionados para assegurar a higiene alimentar e a funcionalidade da máquina.
- Objectivo destas informações é o de sensibilizar os utilizadores para que prestem a máxima atenção para prevenirem qualquer risco de tipo operativo e alimentar. De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina (instaladores e utilizadores).
- Leia com atenção as instruções indicadas no manual que acompanha a máquina e as que se encontram na própria máquina e, sobretudo, respeite as que se referem à segurança.
- Movimente a máquina respeitando as informações indicadas directamente na embalagem, na máquina e nas instruções de uso.
- Durante as fases de transporte, movimentação e instalação, não bata ou deixe cair a máquina para evitar danos aos seus componentes.
- As pessoas autorizadas a efectuarem a ligação eléctrica devem verificar que as características da linha de alimentação correspondem a quanto indicado na placa, que a mesma possua o interruptor diferencial e com componentes em conformidade com as leis e as normas em vigor.
- Não altere, não elimine nem bypass em nenhum caso, os dispositivos de segurança instalados na máquina.
- Recomendamos a leitura atenta de todo o manual e que se certifique de o ter compreendido, em particular, de ter entendido todas as informações relativas à segurança.
- Ao utilizar pela primeira vez a máquina, se necessário, efectue algumas simulações para identificar os comandos, em particular os que permitem ligar e desligar a máquina.
- Utilize sempre dispositivos de protecção dos membros superiores quando introduzir ou retirar os recipientes do forno. Alguns recipientes podem absorver o calor e provocar o risco de queimaduras.

- Não toque as superfícies internas do forno do equipamento para evitar queimaduras, mesmo se o processo de cozedura já tiver terminado.
- Nunca introduza no forno do equipamento, materiais inflamáveis ou explosivos (por exemplo, embalagens de plástico, papel comum, papel reciclado, etc.).
- Não tape as aberturas de ventilação do equipamento de modo a evitar um excessivo sobreaquecimento que o poderá danificar.
- Nunca coloque nenhum tipo de objecto dentro do equipamento e mantenha a porta fechada, quando não é utilizado.

Utilize a máquina só para os usos previstos. O emprego da máquina para usos impróprios e diferentes dos permitidos pode comportar riscos para a segurança e a saúde das pessoas e provocar danos económicos.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pelo uso impróprio da máquina, pelo desrespeito das indicações contidas no manual de utilização e por alterações ou modificações efectuadas sem a sua formal autorização.

- Todas as intervenções que requeiram uma específica competência técnica ou particulares capacidades (instalação, ligação alimentação, etc.) devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.
- Nunca utilize a máquina com os cabos de alimentação eléctrica danificados e ineficientes. Mal note algum defeito, pare imediatamente a máquina em condições de segurança e mande substituir os cabos por pessoal autorizado e qualificado.

Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza, manutenção, etc., DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA GERAL (ou desligue a tomada) e certifique-se que a zona de tratamento esteja totalmente arrefecida.

- Limpe a máquina no fim de cada utilização ou quando achar oportuno, também em função do tipo de produto alimentar tratado.
- Limpe cuidadosamente todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes) que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos alimentares, para os preservar do risco de contaminação e mantenha a higiene.
- Limpe a máquina exclusivamente com produtos detergentes para uso alimentar. Nunca utilize produtos de limpeza corrosivos e inflamáveis ou produtos que possam conter e/ ou libertar substâncias nocivas.
- Limpe e higienize a máquina utilizando produtos de protecção individuais, em particular, quando se utilizam produtos detergentes.

- Não limpe a máquina com jactos de água para não danificar os componentes, em particular, os eléctricos e electrónicos.
- No caso de prolongada inactividade da máquina, limpe e enxugue cuidadosamente todas as suas partes (internas e externas). Desligue o cabo de alimentação e certifique-se que as condições ambientais sejam adequadas para conservar a máquina no tempo.

A lista indica as condições necessárias para o correcto funcionamento do equipamento eléctrico em função do ambiente circunstante.

- Temperatura ambiente não inferior a 5°C.
- Humidade relativa entre 50% (relevada a 40 °C) e 90% (relevada a 20 °C).
- O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.
- A actividade pode influenciar o ambiente e, por isso, é necessário prestar atenção às emissões atmosféricas, às descargas de líquidos e à contaminação do solo, ao uso de matérias primas e de recursos naturais e à gestão dos lixos.
- Durante o transporte e a armazenagem, a temperatura ambiental deve estar compreendida entre os -25 °C e os 55 °C com um máximo de 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior às 24 horas.
- Os componentes da embalagem devem ser eliminados conforme as leis em vigor no país de utilização.
- Durante as fases de desactivação e destruição da máquina, seleccione todos os componentes em função das suas características e providencie à sua eliminação diferenciada. Em particular, os componentes eléctricos e electrónicos, marcados com um específico símbolo, devem ser eliminados nos apropriados centros de recolha autorizados ou entregues ao vendedor no momento de uma nova compra.

PT

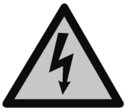
Os Aparelhos Eléctricos e Electrónicos contêm substâncias perigosas com efeitos potencialmente nocivos para a saúde das pessoas e sobre o ambiente. Recomendamos a sua correcta eliminação.

SINAIS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Na máquina, em correspondência das zonas onde existem OUTROS RISCOS, são aplicados sinais de segurança que informam sobre o respectivo risco.
As figuras mostram os sinais de segurança e informação que são aplicados na máquina.



Perigo de queimadura: assinala que é necessário prestar atenção às superfícies quentes.



Perigo de choque eléctrico: assinala que é necessário desligar a alimentação eléctrica geral (ou a tomada) antes de intervir nas ligações eléctricas.

DISPOSIÇÕES PARA A DESEMBALAGEM, MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

– A máquina é entregue embalada numa caixa apropriada e, se necessário, é oportunamente estabilizada com material anti-choque para assegurar a sua integridade.
  Conforme as características da máquina, do local de destino e do meio de transporte a utilizar, para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.
  Todas as informações necessárias para efectuar a movimentação (carga e descarga) em condições de segurança estão indicadas directamente na embalagem.

– A movimentação da embalagem deve ser efectuada em função das suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem contidos, a movimentação pode ser efectuada manualmente, caso contrário, é necessário utilizar um dispositivo de levantamento de capacidade apropriada.
  Ao receber a máquina, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou de falta de algumas partes, contacte o revendedor de zona para concordar os passos a seguir.

– A instalação deve ser feita por pessoal qualificado e autorizado que se deve certificar preventivamente que a linha de alimentação eléctrica responda às leis em vigor em matéria, às normas e às especificações em vigor no país de utilização.

– Antes de instalar a máquina, verifique que o local escolhido seja apropriado, suficientemente arejado e iluminado, estável e que tenha um espaço à volta suficiente para efectuar facilmente a limpeza e a manutenção. Além disso, verifique que o plano de apoio seja estável, nivelado e que a sua superfície possa ser limpa com facilidade de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.

O pessoal autorizado a efectuar a ligação eléctrica deve verificar a perfeita eficiência da ligação de terra da instalação eléctrica e que a tensão de linha e a frequência correspondam aos dados indicados na placa de identificação.

Para as máquinas com características morfológicas particulares (forma, peso, dimensões, etc.), as informações contidas neste parágrafo podem não ser exaustivas. Eventuais informações suplementares estão indicadas no parágrafo "Modalidade de levantamento" de cada máquina.

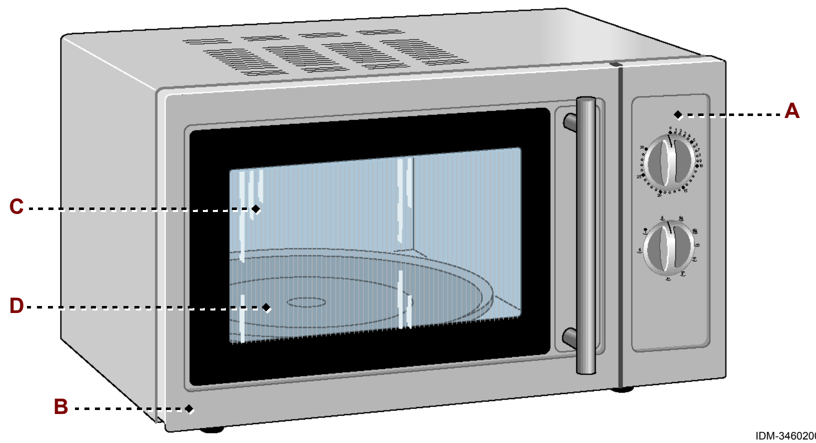
DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- O forno microondas MF/900 é um equipamento projectado e construído para aquecer, corar ou descongelar de maneira mais ou menos rápida em relação aos fornos tradicionais, alimentos contidos em recipientes apropriados, destinados à alimentação humana.
- Conforme o tipo de alimento que se pretende cozer, o equipamento pode funcionar com microondas, de modo convencional, grill ou ainda em modalidade combinada (microondas e grill ou microondas e convencional).
- O equipamento pode ser utilizado para tratar vários alimentos como por exemplo, verduras (frescas e congeladas), fruta, massa, arroz, peixe, carne, além de molhos, sopas, conservas, etc.
- O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados com material apropriado para o tipo de funcionamento programado (microondas, grill ou modalidade combinada) e preferivelmente de forma circular ou oval para se poder obter uma cozedura homogénea dos alimentos.
- O equipamento não deve ser utilizado com recipientes com materiais metálicos (aço, alumínio, cobre, etc.), na modalidade microondas ou combinada (microondas e grill ou microondas e convencional). Para saber as características que os recipientes devem ter, consulte a tabela "Materiais recipientes ".
- A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.

PT



IDM-34602000100.tif

A) Quadro de comandos: é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver “Descrição dos comandos”).

B) Porta forno: está associada a um dispositivo de interbloqueio (micro-interruptor). Quando se abre a porta, o ciclo de cozedura pára.
Quando se fecha a porta, o ciclo de cozedura recomeça a partir do ponto onde tinha sido interrompido.

C) Cavidade do forno: é equipada com resistências eléctricas (para o funcionamento na modalidade grill) e com um dispositivo magnetrão (para o funcionamento em modalidade microondas) para cozer os alimentos.
A cavidade do forno é equipada com um suporte rotativo (com prato**(D)**), que roda no caso de funcionamento com microondas ou modalidade combinada para assegurar uma cozedura uniforme.

Importante

Com funcionamento com microondas ou modalidade combinada (microondas e grill), nunca utilize o aparelho sem o suporte rotativo e o prato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	**MF/900**
Potência	kW	1,4
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidade do forno	Lt.	23
Dimensões do forno	mm	328x300x205
Dimensões da máquina	mm	510x425x305
Dimensões da embalagem	mm	570x430x320
Peso líquido	kg	17
Tipo de instalação	Instalação na banca	

A tabela mostra o tipo de material de construção dos recipientes, consoante a modalidade de funcionamento do equipamento (microondas, grill e modalidade combinada).

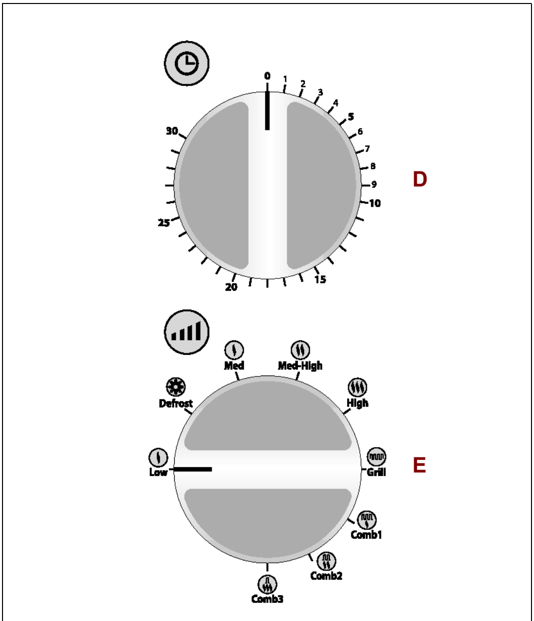
Tabela 2: Materiais dos recipientes

Material do recipiente	*Funcionamento com microondas*	*Funcionamento grill*	*Funcionamento com modalidade combinada*
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Cerâmica, ou porcelana, resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Plástico para microondas	Sim	Não	Não
Papel de cozinha	Sim	Não	Não
Folha de alumínio	Não	Sim	Não
Metal	No	Sì	No

PT

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



IDM-34602000200.tif

D) Temporizador: serve para activar o funcionamento do equipamento e para programar o tempo de cozedura.

E) Selector: serve para programar as modalidades de funcionamento do equipamento e o nível de potência de cozedura.

Posição Low: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência baixo (18 %).

Posição Descongelação: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio-baixo (36 %).

Posição Med: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio (58 %).

Posição Med-High: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio-alto (81 %).

Posição High: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência alto (100 %).

Posição Grill: funcionamento em modalidade grill.

Posição Comb1: funcionamento em modalidade combinada, com um nível de potência médio-baixo para o microondas (30 %) e alto para o grill (70 %).

Posição Comb2: funcionamento em modalidade combinada, com um nível de potência médio tanto para o microondas (49 %) quanto para o grill (51 %).

Posição Comb3: funcionamento em modalidade combinada, com um nível de potência médio-alto para o microondas (67 %) e baixo para o grill (33 %).

CONSELHOS PARA O USO

1 - Conforme a modalidade de funcionamento (microondas, grill ou modalidade combinada) e o tipo de cozedura desejado (descongelação, cozedura, aquecimento, etc.), prepare adequadamente o alimento e coloque-o num recipiente apropriado.
No caso de alimentos que durante a cozedura podem salpicar as paredes do forno, aconselha-se tapar o recipiente com uma tampa.

2 - Ponha o recipiente no forno e volte a fechar a porta.
3 - Rode o selector **(E)** (sempre no sentido horário) para seleccionar a modalidade de funcionamento com o nível de potência desejado.
4 - Rode o temporizador **(D)** para activar o funcionamento do equipamento e programar o tempo de cozedura.
Quando o temporizador assinala que o tempo programado terminou, aguarde alguns instantes antes de retirar o recipiente.
Se a cozedura do alimento não for a adequada, volte a colocar o recipiente no forno e programe de novo o tempo de cozedura.

Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, antes de o pôr a funcionar, retire a eventual película de protecção de revestimento, encha uma chávena de água com sumo de limão, coloque-a no forno e ponha-o a funcionar durante uns 10 minutos na potência máxima de modo a eliminar os cheiros desagradáveis emitidos pelo material de construção.

Os conselhos indicados, referem-se à utilização do equipamento com todas as modalidades previstas de funcionamento. Para o funcionamento com microondas ou modalidade combinada, siga também os conselhos específicos listados.

– Não utilize o equipamento sem o suporte rotativo e o prato.
– Não introduza recipientes de metal (aço, cobre, bandejas de alumínio, etc.) ou recipientes banhados ou com incisões de metal (ouro, prata, etc.) de modo a evitar a produção de faíscas ou de arcos magnéticos.
– Nunca utilize o equipamento para cozer os ovos.
– Nunca utilize recipientes construídos com materiais não apropriados e nunca ponha o microondas a funcionar sem nada dentro. Para evitar de pôr o microondas a funcionar por engano sem nada dentro, aconselhamos a deixar dentro do forno um copo de água de modo a absorver as eventuais microondas.
– Perfure os produtos alimentares que têm casca (batatas, maçãs, etc.) ou embalagens seladas (salsichas, enchidos, etc.), de modo a evitar que expludam durante a cozedura. Elimine eventuais peças de metal presentes.
– Se o equipamento não funciona correctamente (por exemplo, se não se acende), não desmonte nenhuma das suas partes e nem tente intervir; contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
– Misture bem os alimentos líquidos tratados para uniformizar a temperatura e, se destinados à alimentação de crianças, controle-a de modo a evitar queimaduras.

PT

– Para tornar mais rápida a cozedura de alguns produtos (frango, hambúrguer, etc.) vire-os pelo menos, uma vez. No caso de assados, vire-os várias vezes. Se, pelo contrário, estiver a cozer outros tipos de produtos (almôndegas, croquetes, etc.), desloque-os do centro para o exterior e vice versa.
O funcionamento em modalidade combinada, permite unir as características típicas do microondas com as do grill, para obter potências de tratamento diferentes (ver tabela exemplificativa).

Programa de cozedura	*Potência microondas*	*Potência grill*	*Produtos alimentares*
Comb1	Nível médio-baixo (30 %)	Nível alto (70 %)	Peixe, batatas, gratinados
Comb2	Nível médio (49 %)	Nível médio (51 %)	Pudins, omeletas, batatas assadas
Comb3	Nível médio-alto (67 %)	Nível baixo (33 %)	Frangos assados

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar o equipamento (no fim do dia ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou desligue a ficha da tomada) e certifique-se que a zona de cozedura esteja completamente fria.

– Retire o prato e o suporte rotativo.
– Limpe todas as superfícies internas do equipamento com um pano húmido ou com uma esponja e enxugue-as cuidadosamente.

Importante

Para eliminar eventuais cheiros, coloque um copo com água e sumo de limão e ligue o equipamento com funcionamento microondas durante cerca de 5 minutos.

PT

– Lave o prato e o suporte rotativo com detergentes para uso alimentar, enxagúe-os e enxugue-os cuidadosamente antes de os voltar a montar.

Certifique-se sempre que as vedações da porta estejam limpas e íntegras e que a porta se feche correctamente.

– Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
– Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.
Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.
O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 3: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O equipamento não aquece.	Não foi programado o tempo de cozedura	Programe um tempo de cozedura diferente de 0 min
	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	A resistência não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Dispositivo magnetrão não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

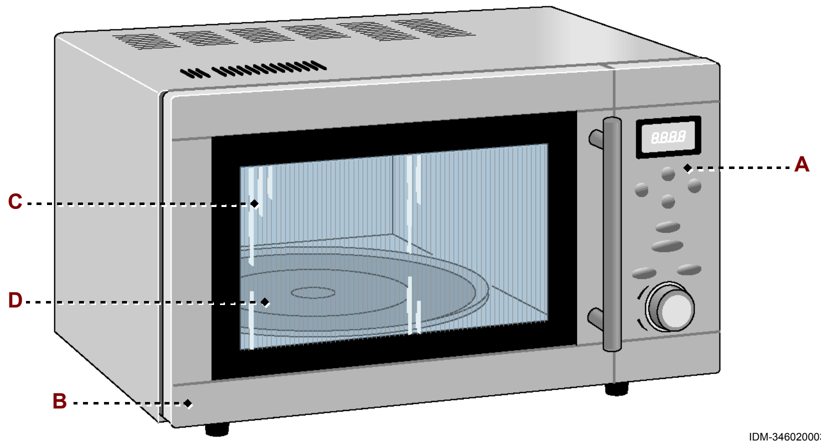
DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- O forno microondas MC/1400 é um equipamento projectado e construído para aquecer, corar ou descongelar de maneira mais ou menos rápida em relação aos fornos tradicionais, alimentos contidos em recipientes apropriados, destinados à alimentação humana.
- Conforme o tipo de alimento que se pretende cozer, o equipamento pode funcionar com microondas, de modo convencional, grill ou ainda em modalidade combinada (microondas e grill ou microondas e convencional).
- Além das normais modalidades de funcionamento, o equipamento dispõe também de algumas funções automáticas que simplificam o seu uso.
- O equipamento pode ser utilizado para tratar vários alimentos como por exemplo, verduras (frescas e congeladas), fruta, massa, arroz, peixe, carne, além de molhos, sopas, conservas, etc.
- O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados com material apropriado para o tipo de funcionamento programado (microondas, grill ou modalidade combinada) e preferivelmente de forma circular ou oval para se poder obter uma cozedura homogénea dos alimentos.
- O equipamento não deve ser utilizado com recipientes com materiais metálicos (aço, alumínio, cobre, etc.), na modalidade microondas ou combinada (microondas e grill ou microondas e convencional). Para saber as características que os recipientes devem ter, consulte a tabela "Materiais recipientes ".
- A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.

PT



IDM-34602000300.tif

A) Quadro de comandos: é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver “Descrição dos comandos”).

B) Porta forno: está associada a um dispositivo de interbloqueio (micro-interruptor). Quando se abre a porta, o ciclo de cozedura pára.
Quando se fecha a porta, o ciclo de cozedura recomeça a partir do ponto onde tinha sido interrompido.

C) Cavidade do forno: é equipada com resistências eléctricas (para o funcionamento na modalidade grill) e com um dispositivo magnetrão (para o funcionamento em modalidade microondas) para cozer os alimentos.
A cavidade do forno é equipada com um suporte rotativo (com prato**(D)**), que roda no caso de funcionamento com microondas ou modalidade combinada para assegurar uma cozedura uniforme.

Importante

Com funcionamento com microondas ou modalidade combinada (microondas e grill ou microondas e convencional) nunca utilize o aparelho sem o suporte rotativo e o prato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	**MC/1400**
Potência	kW	1,4
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidade do forno	Lt.	25
Dimensões do forno	mm	328x328x205
Dimensões da máquina	mm	510x450x310
Dimensões da embalagem	mm	620x490x400
Peso líquido	kg	19
Tipo de instalação	Instalação na banca	

PT

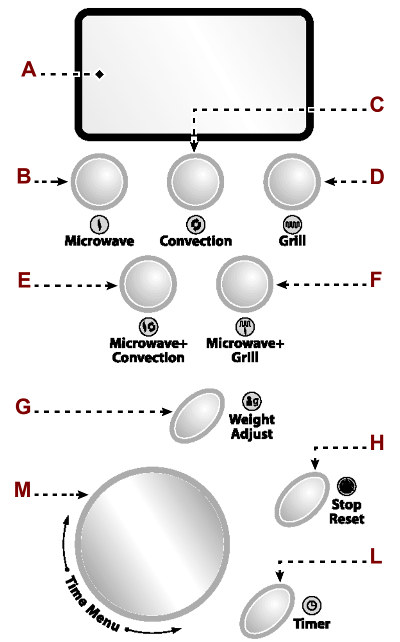
A tabela mostra o tipo de material de construção dos recipientes, consoante a modalidade de funcionamento do equipamento (microondas, grill e modalidade combinada).

Tabela 2: Materiais dos recipientes

Material do recipiente	*Funcionamento com microondas*	*Funcionamento grill*	*Funcionamento com modalidade combinada*
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Cerâmica, ou porcelana, resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Plástico para microondas	Sim	Não	Não
Papel de cozinha	Sim	Não	Não
Folha de alumínio	Não	Sim	Não
Metal	Não	Sim	Não

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



IDM-34602000400.tif

A) **Visor:** visualiza os parâmetros de cozedura e a hora corrente.

B) **Botão:** serve para programar manualmente o funcionamento em modalidade microondas e seleccionar o respectivo nível de potência.
Prema várias vezes o botão **(B)** até aparecer no visor **(A)** o nível de potência desejado (é possível seleccionar até onze níveis de potência pré-programados).

C) **Botão:** serve para programar manualmente o funcionamento em modalidade convencional e seleccionar a respectiva temperatura de cozedura.
Prema várias vezes o botão **(C)** até aparecer no visor **(A)** a temperatura de cozedura desejada (é possível seleccionar até dez temperaturas pré-programadas).

D) **Botão:** serve para programar manualmente o funcionamento em modalidade grill.

PT

E) **Botão:** serve para programar manualmente o funcionamento em modalidade combinada (microondas e convencional) e seleccionar a respectiva temperatura de cozedura.
Prema várias vezes o botão **(E)** até aparecer no visor **(A)** a temperatura de cozedura desejada (é possível seleccionar até quatro temperaturas pré-programadas).

F) **Botão:** serve para programar manualmente o funcionamento em modalidade combinada (microondas e grill).

G) **Botão:** serve para seleccionar o peso do alimento que se deseja cozinhar ou para activar a programação do tempo de cozedura.

H) **Botão:** serve para parar o programa de cozedura em curso ou reinicializar os programas inseridos.

L)**Botão:** serve para programar o tempo de cozedura e para introduzir a hora corrente (horas: minutos).

M) **Botão:** está preparado para programar o tempo de cozedura, uma das funções automáticas e iniciar a "cozedura rápida".

As modalidades de uso e de programação das várias funções do equipamento estão descritas no parágrafo "Modalità d'uso".

MODALIDADES DE USO

Indicamos as modalidades de uso e de programação das várias funções do equipamento.

Importante

Independentemente da modalidade de uso e de programação seleccionada, o fim de cada processo de cozedura é assinalado por um alarme acústico. No visor aparece a mensagem "END".
Antes de programar um novo ciclo de cozedura, prema o botão (H) para reinicializar o aparelho. No visor desaparece a mensagem "END".

Programação hora corrente

1 - Prema o botão **(L)**.
2 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** a hora corrente.
3 - Prema o botão **(L)**.
4 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** os minutos correntes.
5 - Prema o botão **(L)** para confirmar a hora programada.
Programação manual das modalidades de funcionamento
6 - Prema um dos botões **(B-C-D-E-F)** para seleccionar a modalidade de funcionamento desejada.
7 - Prema várias vezes o mesmo botão para seleccionar o nível de potência ou a temperatura desejada.
8 - Rode o botão **(M)** (sentido horário ou anti-horário) para programar o tempo de cozedura, visualizado no visor **(A)**.
9 - Prema o botão **(M)** para iniciar o ciclo de cozedura seleccionado.

PT

Programação da modalidade "Função automática"

A "Função automática" permite cozer os alimentos de modo automático, sem ser preciso programar o nível de potência (ou a temperatura) e a duração da cozedura.
Antes de activar a função, consulte a tabela "Programas Função automática".

1 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** o programa de tratamento desejado (ex. "01 CODE").
2 - Prema várias vezes o botão **(G)** até aparecer no visor o número (indicado na tabela), correspondente ao peso do alimento.
3 - Prema o botão **(M)** para iniciar o ciclo de cozedura seleccionado.

Tabela 3: Programas "Função automática"

Descrição	*Código programa de cozedura*	*Número de vezes em que deve carregar no botão*	*Peso*	*Tempo de cozedura*
Batatas no forno	01 CODE	1 2 3 4	140÷200 gr. 200÷400 gr. 400÷600 gr. 600÷800 gr.	5’ 40” 9’ 40” 13’ 17’
Bebidas	02 CODE	1 2 3 4	25÷30 cl. 30÷60 cl. 60÷90 cl. 90÷120 cl.	2’ 20” 4’ 5’ 40” 7’ 20”
Pipocas	03 CODE	-	-	2’ 30”
Pizza	05 CODE	1 2	110÷150 gr. 200÷300 gr.	1’ 10” 3’ 30”
Espetadas de carne	06 CODE	1 2 3 4	150 gr. 300 gr. 500 gr. 800 gr.	12’ 15’ 23’ 30’
Doces	07 CODE	-	-	40’
Aquecimento alimento	04 CODE	-	-	3’ 40”

Programação da modalidade "Descongelação"

1 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** a sigla "08 CODE".
2 - Prema o botão **(G)**.
3 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** o tempo de descongelação.
4 - Prema o botão **(M)** para activar o ciclo de descongelação.

Programação da modalidade "Cozedura rápida"

PT

A "Cozedura rápida" cozinha o alimento em modalidade microondas, no máximo da potência.

1 - Prema várias vezes o botão até aparecer no visor o tempo de cozedura desejado. Sempre que premer o botão, aumenta o tempo de um minuto. É possível premer o comando até um máximo de 10 vezes.
Após cerca de 2 segundos do completamento da programação, a cozedura do alimento inicia automaticamente.

Programação cozedura em várias fases.

O equipamento pode ser programado para efectuar automaticamente até 3 diferentes modalidades de cozedura.
Descrevemos a seguir, um exemplo de programação de cozedura em várias fases.

2 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** a sigla "08 CODE" ("Função descongelação").
3 - Prema o botão **(G)**.
4 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** o tempo de descongelação.

Importante

Se entre as diferentes modalidades de cozedura estiver prevista a de "Descongelação", esta, deve ser sempre programada como primeira modalidade.

5 - Prema o botão **(B)** para seleccionar a modalidade de funcionamento microondas com o nível de potência desejada.
6 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** o tempo de cozedura desejado.
7 - Prema o botão **(C)** para seleccionar a modalidade de funcionamento convencional, com a temperatura desejada.
8 - Rode o botão **(M)** até aparecer no visor **(A)** o tempo de cozedura desejado.
9 - Prema o botão **(M)** para activar o ciclo de cozedura.

Programação da modalidade "Bloqueio de segurança"

1 - Prema o botão **(H)** durante pelo menos 3 seg. para activar a função. O equipamento emite um sinal acústico, no visor acende-se o correspondente indicador luminoso e todos os comandos são desactivados.
2 - Para desactivar a modalidade "Bloqueio de segurança", prema o botão **(H)** durante pelo menos 3 seg. O equipamento emite um sinal acústico e no visor o correspondente indicador luminoso desliga-se.

CONSELHOS PARA O USO

1 - Conforme a modalidade de funcionamento (microondas, grill ou modalidade combinada) e o tipo de cozedura desejado (descongelação, cozedura, aquecimento, etc.), prepare adequadamente o alimento e coloque-o num recipiente apropriado.
2 - Ponha o recipiente no forno e volte a fechar a porta.
3 - Programe o ciclo de cozedura desejado (ver “Modalidades de uso”).
Quando o temporizador assinala que o tempo programado terminou, aguarde alguns instantes antes de retirar o recipiente.
Se a cozedura do alimento não for a adequada, volte a colocar o recipiente no forno e programe de novo o tempo de cozedura.

Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

PT

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, antes de o pôr a funcionar, retire a eventual película de protecção de revestimento, encha uma chávena de água com sumo de limão, coloque-a no forno e ponha-o a funcionar durante uns 10 minutos na potência máxima de modo a eliminar os cheiros desagradáveis emitidos pelo material de construção.

Os conselhos indicados, referem-se à utilização do equipamento com todas as modalidades previstas de funcionamento. Para o funcionamento com microondas ou modalidade combinada, siga também os conselhos específicos listados.

- Não utilize o equipamento sem o suporte rotativo e o prato.
- Não introduza recipientes de metal (aço, cobre, bandejas de alumínio, etc.) ou recipientes banhados ou com incisões de metal (ouro, prata, etc.) de modo a evitar a produção de faíscas ou de arcos magnéticos.
- Nunca utilize o equipamento para cozer os ovos.
- Nunca utilize recipientes construídos com materiais não apropriados e nunca ponha o microondas a funcionar sem nada dentro. Para evitar de pôr o microondas a funcionar por engano sem nada dentro, aconselhamos a deixar dentro do forno um copo de água de modo a absorver as eventuais microondas.
- Perfure os produtos alimentares que têm casca (batatas, maçãs, etc.) ou embalagens seladas (salsichas, enchidos, etc.), de modo a evitar que expludam durante a cozedura. Elimine eventuais peças de metal presentes.
- Se o equipamento não funciona correctamente (por exemplo, se não se acende), não desmonte nenhuma das suas partes e nem tente intervir; contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
- Misture bem os alimentos líquidos tratados para uniformizar a temperatura e, se destinados à alimentação de crianças, controle-a de modo a evitar queimaduras.
- Para tornar mais rápida a cozedura de alguns produtos (frango, hambúrguer, etc.) vire-os pelo menos, uma vez. No caso de assados, vire-os várias vezes. Se, pelo contrário, estiver a cozer outros tipos de produtos (almôndegas, croquetes, etc.), desloque-os do centro para o exterior e vice versa.

PT

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar o equipamento (no fim do dia ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou desligue a ficha da tomada) e certifique-se que a zona de cozedura esteja completamente fria.

- Retire o prato e o suporte rotativo.
- Limpe todas as superfícies internas do equipamento com um pano húmido ou com uma esponja e enxugue-as cuidadosamente.

Importante

Para eliminar eventuais cheiros, coloque um copo com água e sumo de limão e ligue o equipamento com funcionamento microondas durante cerca de 5 minutos.

– Lave o prato e o suporte rotativo com detergentes para uso alimentar, enxagúe-os e enxugue-os cuidadosamente antes de os voltar a montar.

Certifique-se sempre que as vedações da porta estejam limpas e íntegras e que a porta se feche correctamente.

– Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
– Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

– Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.
Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.
O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

PT

Tabela 4: Anomalias de funcionamento

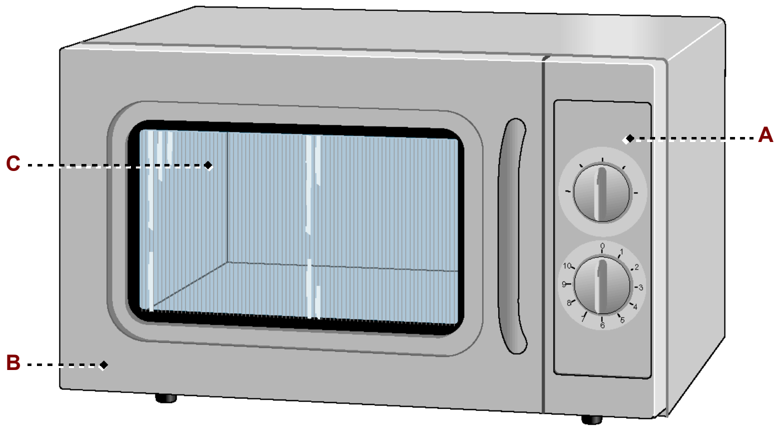
Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O equipamento não aquece.	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	A resistência não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Dispositivo magnetrão não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- O forno microondas ME/1600 é um equipamento projectado e construído para aquecer, corar ou descongelar de maneira mais ou menos rápida em relação aos fornos tradicionais, alimentos contidos em recipientes apropriados, destinados à alimentação humana.
- O equipamento pode ser utilizado para tratar vários alimentos como por exemplo, verduras (frescas e congeladas), fruta, massa, arroz, peixe, carne, além de molhos, sopas, conservas, etc.
- O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados com material apropriado para o tipo de funcionamento programado e preferivelmente de forma circular ou oval para se poder obter uma cozedura homogénea dos alimentos.
- O equipamento nunca deve ser utilizado com recipientes metálicos (aço, alumínio, cobre, etc.), Para identificar as características que os recipientes devem ter, consulte a tabela "Materiais recipientes".
- A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



IDM-34602000500.tif

PT

A) Quadro de comandos: é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver “Descrição dos comandos”).

B) Porta forno: está associada a um dispositivo de interbloqueio (micro-interruptor). Quando se abre a porta, o ciclo de cozedura pára.
Quando se fecha a porta, o ciclo de cozedura recomeça a partir do ponto onde tinha sido interrompido.

C) Cavidade do forno: é equipada com um dispositivo magnetrão para cozinhar os alimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	**ME/1600**
Potência	kW	1,6
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidade do forno	Lt.	34
Dimensões do forno	mm	396x390x221
Dimensões da máquina	mm	560x483x344
Dimensões da embalagem	mm	640x510x400
Peso líquido	kg	18
Tipo de instalação	Instalação na banca	

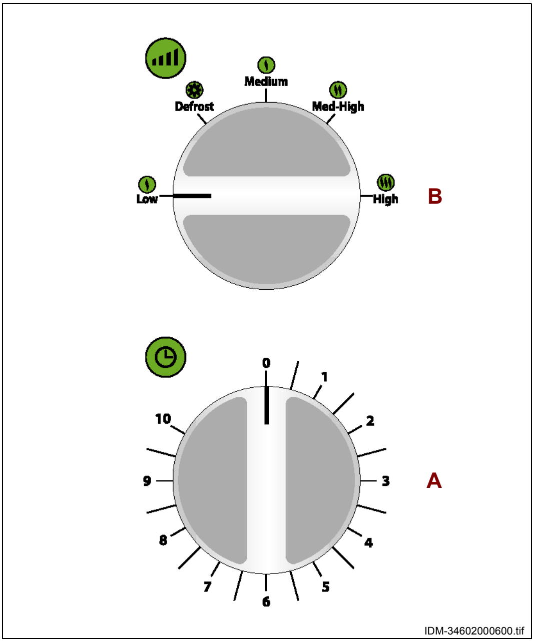
A tabela indica o tipo de material de construção dos recipientes.

Tabela 2: Materiais dos recipientes

Material do recipiente	*Funcionamento com microondas*
Vidro resistente ao calor	Sim
Cerâmica, ou porcelana, resistente ao calor	Sim
Plástico para microondas	Sim
Papel de cozinha	Sim
Folha de alumínio	Não
Metal	Não

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



A) Temporizador: serve para activar o funcionamento do equipamento e para programar o tempo de cozedura.

B) Selector: serve para programar o nível de potência de cozedura.
Posição Low: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência baixo (17 %).
Posição Descongelação: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio-baixo (33 %).
Posição Med: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio (55 %).
Posição Med-High: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio-alto (77 %).
Posição High: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência alto (100 %).

PT

CONSELHOS PARA O USO

1 - Conforme o tipo de cozedura que se deseja efectuar, (descongelação, cozedura, aquecimento, etc.), prepare convenientemente o alimento e coloque-o num recipiente adequado.
No caso de alimentos que durante a cozedura podem salpicar as paredes do forno, aconselha-se tapar o recipiente com uma tampa.

2 - Ponha o recipiente no forno e volte a fechar a porta.

3 - Rode o selector **(A)** (sempre no sentido horário) para seleccionar o nível de potência desejado.

4 - Rode o temporizador **(B)** para activar o funcionamento do equipamento e programar o tempo de cozedura.
Quando o temporizador assinala que o tempo programado terminou, aguarde alguns instantes antes de retirar o recipiente.
Se a cozedura do alimento não for a adequada, volte a colocar o recipiente no forno e programe de novo o tempo de cozedura.

Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, antes de o pôr a funcionar, retire a eventual película de protecção de revestimento, encha uma chávena de água com sumo de limão, coloque-a no forno e ponha-o a funcionar durante uns 10 minutos na potência máxima de modo a eliminar os cheiros desagradáveis emitidos pelo material de construção.

– Não introduza recipientes de metal (aço, cobre, bandejas de alumínio, etc.) ou recipientes banhados ou com incisões de metal (ouro, prata, etc.) de modo a evitar a produção de faíscas ou de arcos magnéticos.
– Nunca utilize o equipamento para cozer os ovos.
– Nunca utilize recipientes construídos com materiais não apropriados e nunca ponha o microondas a funcionar sem nada dentro. Para evitar de pôr o microondas a funcionar por engano sem nada dentro, aconselhamos a deixar dentro do forno um copo de água de modo a absorver as eventuais microondas.
– Perfure os produtos alimentares que têm casca (batatas, maçãs, etc.) ou embalagens seladas (salsichas, enchidos, etc.), de modo a evitar que expludam durante a cozedura. Elimine eventuais peças de metal presentes.
– Se o equipamento não funciona correctamente (por exemplo, se não se acende), não desmonte nenhuma das suas partes e nem tente intervir; contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
– Misture bem os alimentos líquidos tratados para uniformizar a temperatura e, se destinados à alimentação de crianças, controle-a de modo a evitar queimaduras.
– Para tornar mais rápida a cozedura de alguns produtos (frango, hambúrguer, etc.) vire-os pelo menos, uma vez. No caso de assados, vire-os várias vezes. Se, pelo contrário, estiver a cozer outros tipos de produtos (almôndegas, croquetes, etc.), desloque-os do centro para o exterior e vice versa.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar o equipamento (no fim do dia ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou desligue a ficha da tomada) e certifique-se que a zona de cozedura esteja completamente fria.

- Limpe todas as superfícies internas do equipamento com um pano húmido ou com uma esponja e enxugue-as cuidadosamente.

Importante

Para eliminar eventuais cheiros, coloque um copo com água e sumo de limão e ligue o equipamento com funcionamento microondas durante cerca de 5 minutos.

Certifique-se sempre que as vedações da porta estejam limpas e íntegras e que a porta se feche correctamente.

- Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
- Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

- Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

PT

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.
Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.
O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 3: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O equipamento não aquece.	Não foi programado o tempo de cozedura	Programe um tempo de cozedura diferente de 0 min
	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Dispositivo magnetrão não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

PT

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- A placa de indução PFD é um equipamento projectado e construído para aquecer, corar ou descongelar de maneira mais ou menos rápida em relação aos fogões tradicionais, alimentos contidos em recipientes apropriados, destinados à alimentação humana.
- O equipamento pode ser utilizado para tratar vários alimentos como por exemplo, verduras (frescas e congeladas), fruta, massa, arroz, peixe, carne, além de molhos, sopas, conservas, etc.
- O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados em material apropriado e adequado para cozinhar por indução os alimentos.
- O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados com materiais metálicos (aço inox, aço esmaltado, ferro fundido, etc.) com o fundo perfeitamente plano. Para saber as características que os recipientes devem ter, consulte a tabela "Materiais recipientes ".
- A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.
- O equipamento não deve ser utilizado com recipientes vazios ou para aquecer recipientes fechados (frascos, latas, etc.) que podem explodir.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

- O equipamento pode ser fornecido em vários modelos realizados com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma notável poupança energética e a segurança de funcionamento.

A figura apresenta os principais componentes de um modelo da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.

PT



IDM-34602000700.tif

A) Quadro de comandos: é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "Descrição dos comandos").

B) Plano de cozedura: é realizado em vitrocerâmica e está equipado com bobinas por indução que geram o calor necessário para cozer os alimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unità di misura*	**PFD/27**	**PFD/35**
Potência	kW	2,7	3,5
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Diâmetro superfície indutiva	mm	140÷220	
Dimensões da máquina	mm	325x370x105	343x440x120
Dimensões da embalagem	mm	430x370x160	510x420x190
Peso líquido	kg	5	8
Tipo de instalação	Instalação na banca		

A tabela indica o tipo de material de construção dos recipientes.

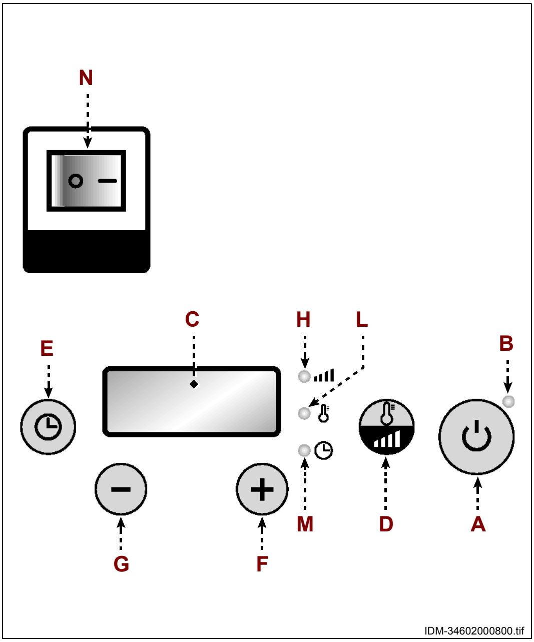
Tabela 2: Materiais dos recipientes

Material do recipiente	*Funcionamento por indução*
Aço	Sim
Ferro fundido	Sim
Chapa esmaltada	Sim
Alumínio ou latão	Não
Vidro resistente ao calor	Não
Cerâmica, ou porcelana, resistente ao calor	Não
Papel de cozinha	Não

PT

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



A) Tecla: serve para activar e desactivar o funcionamento do equipamento.

B) Indicador luminoso: aceso indica que a lâmina de corte está a funcionar.

C) Visor: serve para visualizar os parâmetros programados (potência, temperatura e tempo).

D) Tecla: serve para programar as modalidades de funcionamento do equipamento (modalidade potência ou modalidade temperatura).

E) Tecla: serve para programar o tempo de cozedura.

F) Tecla: serve para aumentar o valor do parâmetro seleccionado.
Cada vez que se preme a tecla, aumenta-se o valor do parâmetro seleccionado.

G) Tecla: serve para reduzir o valor do parâmetro seleccionado.
Cada vez que se preme a tecla, diminui-se o valor do parâmetro seleccionado.

H) Indicador luminoso: aceso, assinala que o parâmetro visualizado no visor é o da potência de cozedura.

L) Indicador luminoso: aceso, assinala que o parâmetro visualizado no visor é o da temperatura de cozedura.

M) Indicador luminoso: aceso, assinala que o parâmetro visualizado no visor é o do tempo de cozedura.

N) Interruptor eléctrico geral: serve para activar e desactivar a alimentação eléctrica do equipamento.

PT

CONSELHOS PARA O USO

1 - Conforme o tipo de cozedura que se deseja efectuar, (descongelação, cozedura, aquecimento, etc.), prepare convenientemente o alimento e coloque-o num recipiente adequado.
2 - Apoie o recipiente no centro do plano de cozedura.
3 - Prema a tecla **(A)** para pôr o equipamento a funcionar.
4 - Prema várias vezes a tecla **(D)** até que o indicador luminoso relativo à modalidade de cozedura desejada se ilumine.
   No visor **(C)** aparece o último valor programado.
5 - Prema numa das teclas **(F-G)** para aumentar ou diminuir o valor, até obter o desejado.
6 - Prema a tecla **(E)** para programar o tempo de cozedura.
   O indicador luminoso **(M)** acende-se e no visor **(C)** aparece o último valor programado.
7 - Prema numa das teclas **(F-G)** para aumentar ou diminuir o valor, até obter o desejado.
   Quando o alimento alcançar o grau de cozedura desejado, retire o recipiente.

Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, retire os recipientes com a ajuda de dispositivos apropriados.

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, retire a eventual película protectora de revestimento e ponha-o a funcionar à temperatura máxima (cerca de 15 minutos) sem nenhum alimento para eliminar os cheiros desagradáveis. Espere que o equipamento arrefeça e se os cheiros persistirem, volte a repetir a operação.

– Nunca apoie nenhum objecto na zona de cozedura, em particular, objectos metálicos (talheres, relógios, etc.) ou desmagnetizáveis (cartões de crédito, multibanco, etc.).

– Se o equipamento não funciona correctamente (por exemplo, se não se acende), não desmonte nenhuma das suas partes e nem tente intervir; contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

– No caso de avaria da placa vitrocerâmica, desligue o equipamento, desligue a alimentação eléctrica e contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar o equipamento (no fim do dia ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou desligue a ficha da tomada) e certifique-se que a zona de cozedura esteja completamente fria.

- Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
- Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

- Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.
Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.
O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

PT

Tabela 3: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O equipamento não aquece.	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Dispositivo de indução não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MF/900

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MC/1400

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ME/1600

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

PY

PY

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

– Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было оставлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персонау, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
– Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
– Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
– Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.

Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.

Осторожно - Предупреждение

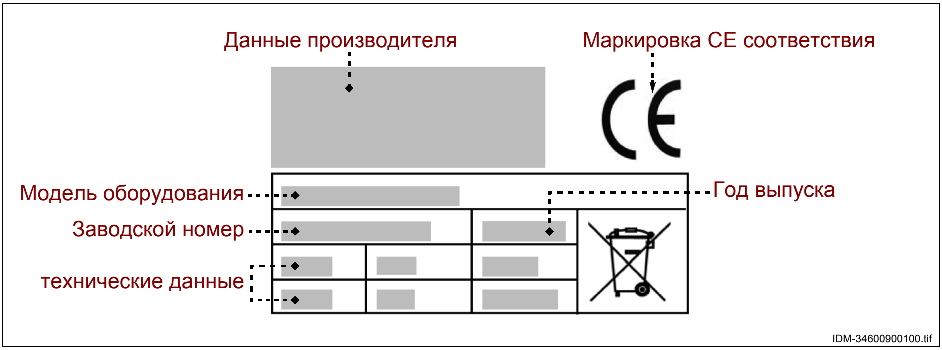
Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не повергнуть угрозе здорвье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть сеьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и уазания, необходимые для безопасной работы.



ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделил особенное внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а акже материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто ваимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующи законов и нормативов.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое кажой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановo.
- При установке посуды в камеру или ее извлечении необходимо всегда использовать приспособления для защиты верхних конечностей. Некоторые емкости способны поглощать тепло, в результате чего существует риск получения ожогов.

- Во избежание получения ожогов не прикасаться к внутренним поверхностям рабочей камеры прибора даже после завершения тепловой обработки.
- Не помещать внутрь рабочей камеры воспламеняемые или взрывоопасные материалы (например, пластиковую плену, обычную бумагу, бумажные салфетки и т.п.).
- Не закрывать вентиляционные отверстия прибора во избежание его чрезмерного перегрева, способного привести к повреждению прибора.
- Не помещать каких-либо предметов внутрь прибора и держать крышку закрытой, когда прибор не используется.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ннадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного реонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
- Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсодинить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимоти от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенны образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чисти использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или спосбные выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средтва индивидуальной защиты.

- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и аружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечиь сохранность оборудования в течение длительного времени.

В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от харатеристик окружающей среды.

- Температура окружающей среды не ниже 5°C.
- Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможые выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а таже сбор отходов.
- Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора тходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

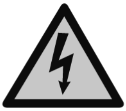
PY

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о сооветствующих рисках.
На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



Опасность получения ожогов: указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.



Опасность поражения электротоком: указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

– Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечеия его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
  В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
  Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
– Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.
  При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повеждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.
– Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной област, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.
– Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, поветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевы продуктов.

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречно эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соотвтствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

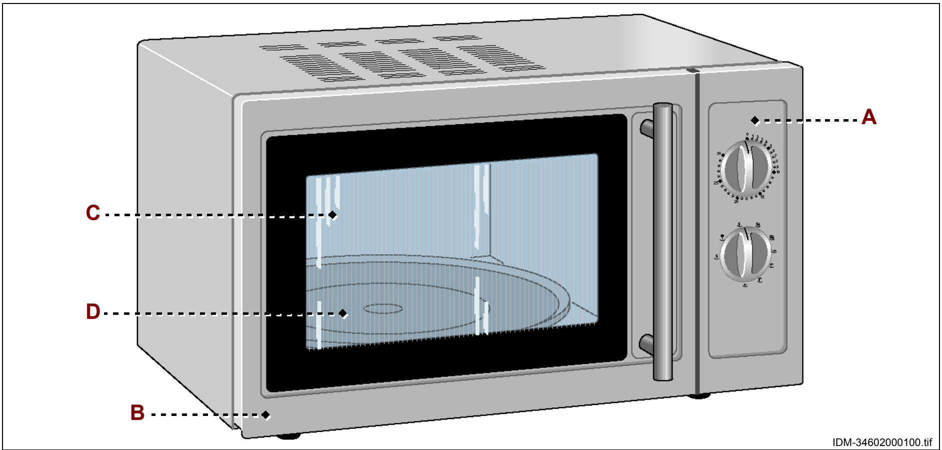
Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Микроволновая печь MF/900 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Прибор, в зависимости от обрабатываемого продукта, может использоваться в режиме СВЧ-излучения, в режиме кнвекции, в режиме гриля или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция).
- Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженые), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.
- При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима рботы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим). Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.
- Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.) в режиме СВЧ-излучения или в комбиниованном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питаия.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



PY

A) **Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. “Описание органов управления”).

B) **Дверка печи:** соединена с блокировочным устройством (микровыключатель).
При открывании дверки цикл приготовления прервается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) **Рабочая камера:** оснащена ТЭНами (для работы в режиме гриль) и магнетронным устройством (для работы в режиме СВЧ-излучения) ля тепловой обработки продуктов.
Рабочая камера оснащена поворотной подставкой (с подносом **(D)**), которая вращается при работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме в целях обеспечения равномерного нагревания продукта.

Важно

При работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль) не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	**MF/900**
Мощность	kW	1,4
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Lt.	23
Размеры рабочей камеры	mm	328x300x205
Размеры прибора	mm	510x425x305
Размеры упаковки	mm	570x430x320
Вес нетто	kg	17
Тип установки	Установка на столе	

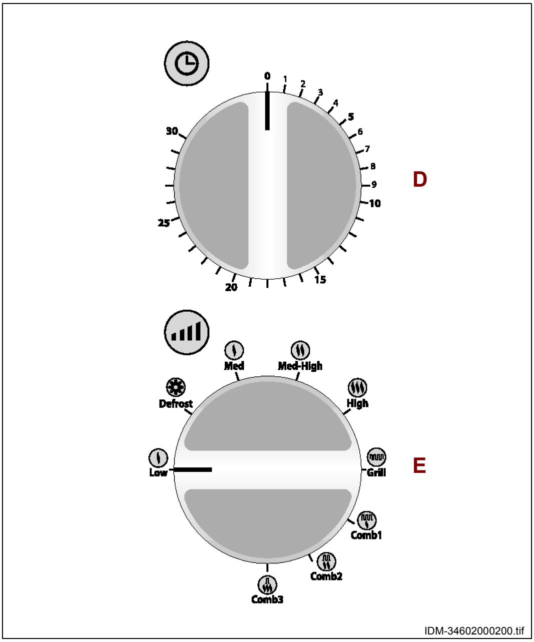
В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда, в зависимости от режима рабты прибора (СВЧ-излучение, гриль и комбинированные режимы).

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*	*Работа в режиме гриль*	*Работа в комбинированном режиме*
Жаростойкое стекло	Да	Да	Да
Жаростойкая керамика или фарфор	Да	Да	Да
Пластмасса для микроволновых печей	Да	Нет	Нет
Кухонная бумага	Да	Нет	Нет
Алюминиевая фольга	Нет	Да	Нет
Металл	Нет	Да	Нет

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



D) **Таймер:** служит для включения прибора и задания времени приготовления.

E) **Переключатель:** служит для задания режима работы прибора и уровня мощности нагревания.
Положение Low: работа в режиме СВЧ-излучения на низкой мощности (18 %).
Положение Defrost: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-низкой мощности (36 %).
Положение Med: работа в режиме СВЧ-излучения на средней мощности (58 %).
Положение Med-High: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-высокой мощности (81 %).
Положение High: работа в режиме СВЧ-излучения на высокой мощности (100 %).
Положение Grill: работа в режиме гриль.
Положение Comb1: работа в комбинированном режиме на средней-низкой мощности для СВЧ-излучения (30 %) и на высокой мощности для гриля (70 %).
Положение Comb2: работа в комбинированном режиме на средней мощности как для СВЧ-излучения (49 %), так и для гриля (51 %).
Положение Comb3: работа в комбинированном режиме на средней-высокой мощности для СВЧ-излучения (67 %) и на низкой мощности для гриля (33 %).

РУ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 - В зависимости от режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим) и от типа тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.), подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.

2 - Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3 - Повернуть переключатель **(E)** (только по часовой стрелке) для выбора режима работы и нужного уровня мощности.
4 - Повернуть таймер **(D)** для включения прибора и задания времени приготовления.
После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологиеских материалов.

Приведенные рекомендации действительны для всех предусмотренных режимов работы прибора. В случае работы режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме руководствоваться также отдельно перечисленными рекоендациями.

– Не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.
– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или еталлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой дл поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные издели и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначен для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.

– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хтя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот. Приготовление в комбинированном режиме позволяет объединить характеристики СВЧ-излучения и гриля и получить различные уровни мощности тепловой обработки (см. иллюстративную таблицу).

Программа приготовления	*Мощность СВЧ-излучения*	*Мощность гриля*	*Пищевые продукты*
Comb1	Средне-низкий уровень (30 %)	Высокий уровень (70 %)	Рыба, картофель, запеченные изделия
Comb2	Средний уровень (49 %)	Средний уровень (51 %)	Пудинги, омлеты, жареный картофель
Comb3	Средне-высокий уровень (67 %)	Низкий уровень (33 %)	Жареный цыпленок

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Извлечь поднос и поворотную подставку.
– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в ржиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

– Вымыть поднос и поворотную подставку чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышлености, затем ополоснуть их и тщательно высушить перед последующей установкой.

PY

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признаным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 3: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Не задано время приготовления	Задать время приготовления больше 0 мин.
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправные ТЭНы.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

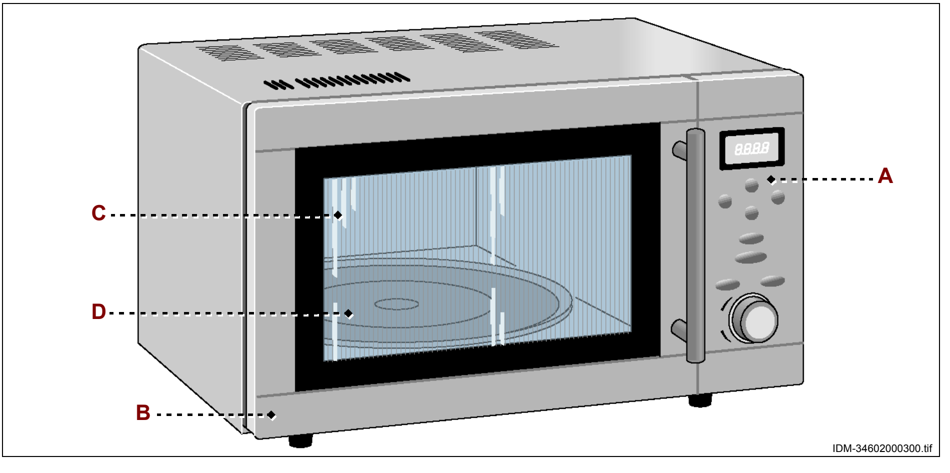
РУ

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Микроволновая печь MC/1400 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (п сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихс в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Прибор, в зависимости от обрабатываемого продукта, может использоваться в режиме СВЧ-излучения, в режиме кнвекции, в режиме гриля или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция).
- В данном приборе, помимо обычных режимов работы, предусмотрены также некоторые автоматические функции, упощающие его использование.
- Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженые), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.
- При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима рботы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим). Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.
- Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.) в режиме СВЧ-излучения или в комбиниованном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питаия.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



PY

A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. “Описание органов управления”).

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прервается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена ТЭНами (для работы в режиме гриль) и магнетронным устройством (для работы в режиме СВЧ-излучения) ля тепловой обработки продуктов.
Рабочая камера оснащена поворотной подставкой (с подносом **(D)**), которая вращается при работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме в целях обеспечения равномерного нагревания продукта.

Важно

При работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и кнвекция) не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	**MC/1400**
Мощность	kW	1,4
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Lt.	25
Размеры рабочей камеры	mm	328x328x205
Размеры прибора	mm	510x450x310
Размеры упаковки	mm	620x490x400
Вес нетто	kg	19
Тип установки	Установка на столе	

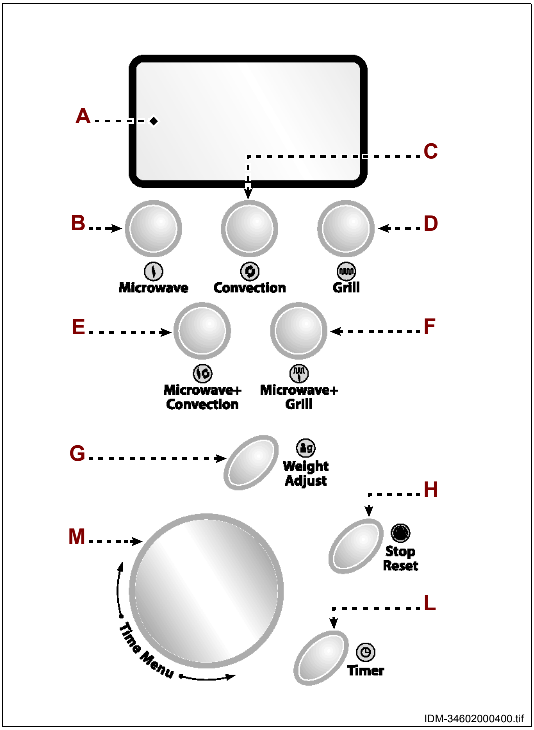
В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда, в зависимости от режима рабты прибора (СВЧ-излучение, гриль и комбинированные режимы).

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*	*Работа в режиме гриль*	*Работа в комбинированном режиме*
Жаростойкое стекло	Да	Да	Да
Жаростойкая керамика или фарфор	Да	Да	Да
Пластмасса для микроволновых печей	Да	Нет	Нет
Кухонная бумага	Да	Нет	Нет
Алюминиевая фольга	Нет	Да	Нет
Металл	Нет	Да	Нет

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) **Дисплей:** отображает параметры приготовления и текущее время.

B) **Кнопка:** служит для задания вручную режима СВЧ-излучения и выбора соответствующего уровня мощности.
Нажимать кнопку **(B)** до отображения на дисплее **(A)** требуемого уровня мощности (можно задавать до одиннадцати уставок мощности).

C) **Кнопка:** служит для задания вручную режима конвекции и выбора соответствующей температуры нагревания.
Нажимать кнопку **(C)** до отображения на дисплее **(A)** требуемой температуры нагревания (можно задавать до десяти уставок температуры).

D) **Кнопка:** служит для задания вручную режима гриль.

E) **Кнопка:** служит для задания вручную комбинированного режима (СВЧ-излучение и конвекция) и выбора соответствующей температуры нагревания.
Нажимать кнопку **(E)** до отображения на дисплее **(A)** требуемой температуры нагревания (можно задавать до четырех уставок температуры).

F) **Кнопка:** служит для задания вручную комбинированного режима (СВЧ-излучение и гриль).

G) **Кнопка:** служит для выбора веса продукта обрабатываемого продукта или для задания времени приготовления.

H) **Кнопка:** служит для прерывания текущей программы приготовления или для обнуления заданных настроек.

L)Кнопка: служит для задания времени приготовления или для задания текущего времени (часы: минуты).

M) **Ручка:** предназначена для задания времени приготовления, для программирования одной из автоматических функций и для запуска функции "быстрого приготовления".

РУ

Режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора описаны в параграфе "Режим приготовления".

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже перечислены режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора.

Важно

Независимо от выбранного режима приготовления и способа программирования, по завершении каждого цикла прготовления подается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение "END".
Перед программированием нового цикла приготовления нажать кнопку (H) для обнуления настроек прибора. Сообщение "END" пропадет с дисплея.

задание текущего времени

1 - Нажать кнопку **(L)**.
2 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** текущего часа.
3 - Нажать кнопку **(L)**.
4 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** текущих минут.
5 - Нажать кнопку **(L)** для подтверждения заданного времени.
Ручное задание режима работы
6 - Нажать одну из кнопок **(B-C-D-E-F)** для выбора нужного режима работы.
7 - Несколько раз нажать эту же кнопку для выбора нужного уровня мощности или температуры.
8 - Повернуть ручку **(M)** (по часовой стрелке или против) для задания времени приготовления, отображаемого на дисплее **(A)**.
9 - Нажать на ручку **(M)** для запуска выбранного цикла приготовления.

Задание режима "Автоматической функции"

Режим "Автоматическая функция" позволяет обрабатывать пищевые продукты в автоматическом режиме, без необходимости задавать уровень мощности (или температуру) и время приготовления.
Перед запуском функции прочитать таблицу "Программы автоматической функции".

1 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** нужной программы приготовления (напр., "01 CODE").
2 - Несколько раз нажать кнопку **(G)** до отображения на дисплее числа (из таблицы), соответствующего весу продукта.
3 - Нажать на ручку **(M)** для запуска выбранного цикла приготовления.

Таблица 3: Программы для "Автоматической функции"

Описание	*Код программы приготовления*	*Число нажатий для активации кнопки*	*Вес*	*Время приготовления*
Печеный картофель	01 CODE	1 2 3 4	140÷200 gr. 200÷400 gr. 400÷600 gr. 600÷800 gr.	5’ 40” 9’ 40” 13’ 17’
Напитки	02 CODE	1 2 3 4	25÷30 cl. 30÷60 cl. 60÷90 cl. 90÷120 cl.	2’ 20” 4’ 5’ 40” 7’ 20”
Попкорн	03 CODE	-	-	2’ 30”
Пицца	05 CODE	1 2	110÷150 gr. 200÷300 gr.	1’ 10” 3’ 30”
Мясо на шпажках	06 CODE	1 2 3 4	150 gr. 300 gr. 500 gr. 800 gr.	12’ 15’ 23’ 30’
Сладкие блюда	07 CODE	-	-	40’
Разогревание пищевых продуктов	04 CODE	-	-	3’ 40”

Задание режима "Размораживание"

1 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** обозначения "08 CODE".

2 - Нажать кнопку **(G)**.

3 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** времени размораживания.

4 - Нажать на ручку **(M)** для запуска цикла размораживания.

Задание функции "Быстрое приготовление"

Функция "быстрого приготовления" предусматривает приготовление продукта в режиме СВЧ-излучения на максимльном уровне мощности.

1 - Несколько раз нажать на ручку до отображения на дисплее нужного времени приготовления.

При каждом нажатии на ручку время увеличивается на одну минуту. На ручку можно нажимать до 10 раз.

Приблизительно через 2 секунд после завершения настройки, цикл приготовления продукта запускается автомаически.

PY

Программирование приготовления, состоящего из нескольких этапов

Прибор можно запрограммировать для автоматического выполнения до 3 различных функций приготовления.

Ниже приводится пример программирования для приготовления, состоящего из нескольких этапов.

2 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** обозначения "08 CODE" ("Функция размораживания").
3 - Нажать кнопку **(G)**.
4 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** времени размораживания.

Важно

Если "Размораживание" является одной из предусмотренных функций приготовления, оно должно задаваться как ервая функция.

5 - Нажать кнопку **(B)** для выбора работы в режиме СВЧ-излучения с требуемым уровнем мощности.
6 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** нужного времени приготовления.
7 - Нажать кнопку **(C)** для выбора работы в режиме конвекции с требуемой температурой.
8 - Поворачивать ручку **(M)** до отображения на дисплее **(A)** нужного времени приготовления.
9 - Нажать на ручку **(M)** для запуска цикла приготовления.

Задание режима "Защитная блокировка"

1 - Нажать и удерживать нажатой кнопку **(H)** в течение 3 сек для подключения функции. Прибор издаст звуковой сигнал, на дисплее загорится индикатор, обозначающий, что все органы управления заблокированы.
2 - Для отключения функции "Защитной блокировки" нажать и удерживать нажатой кнопку **(H)** в течение, по крайней мере, 3 сек.. Прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее погаснет соответствующий индкатор.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 - В зависимости от режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим) и от типа тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.), подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
2 - Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3 - Задать нужный цикл приготовления (см. “Режим приготовления”).
После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

PY

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологиеских материалов.

Приведенные рекомендации действительны для всех предусмотренных режимов работы прибора. В случае работы режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме руководствоваться также отдельно перечисленными рекоендациями.

- Не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.
- Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или еталлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
- Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
- Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой дл поглощения СВЧ-излучения.
- Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные издели и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
- В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
- Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначен для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
- Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хтя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

PY

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

- Извлечь поднос и поворотную подставку.
- Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в ржиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

– Вымыть поднос и поворотную подставку чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышлености, затем ополоснуть их и тщательно высушить перед последующей установкой.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признаным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

PY

Таблица 4: Неисправности в работе

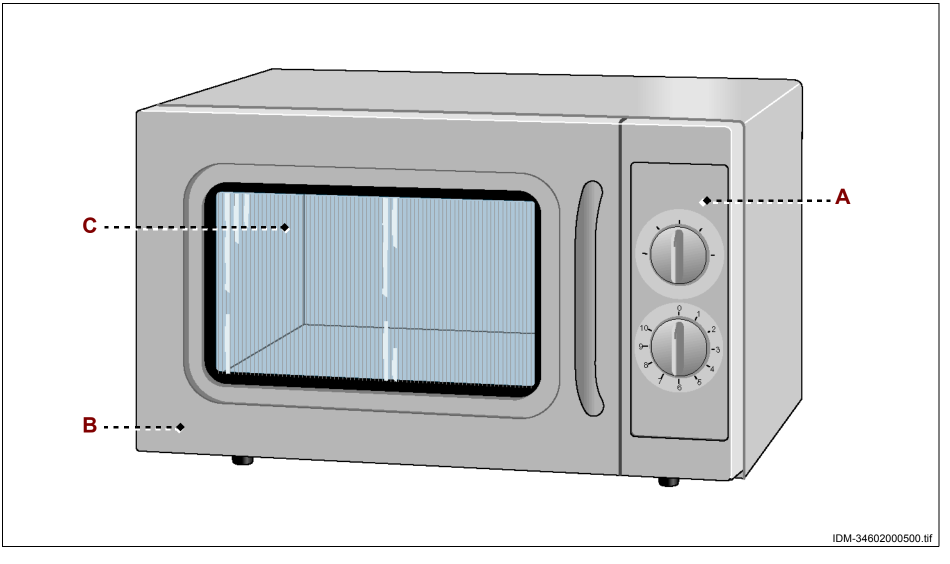
Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправные ТЭНы.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь ME/1600 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (п сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихс в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.
– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженые), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.
– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима рботы. Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осущесвлялось равномерно.
– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.). Для определения свойств, которыми длжна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".
– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питаия.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. “Описание органов управления”).

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прервается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена магнетронным устройством для тепловой обработки пищевых продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	**ME/1600**
Мощность	kW	1,6
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Lt.	34
Размеры рабочей камеры	mm	396x390x221
Размеры прибора	mm	560x483x344
Размеры упаковки	mm	640x510x400
Вес нетто	kg	18
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда.

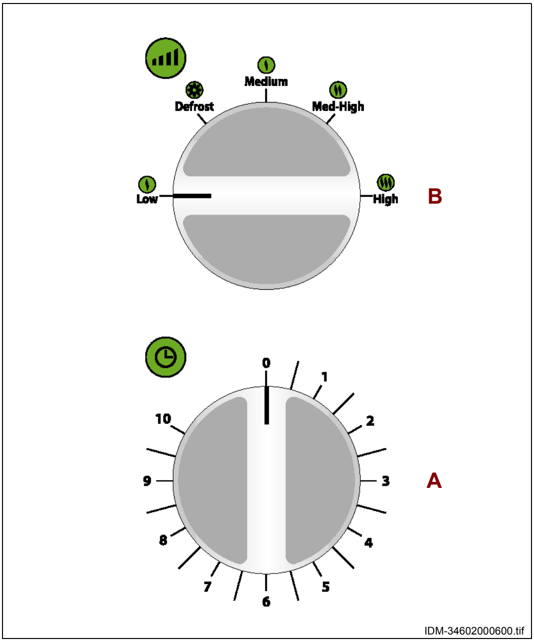
Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*
Жаростойкое стекло	Да
Жаростойкая керамика или фарфор	Да
Пластмасса для микроволновых печей	Да
Кухонная бумага	Да
Алюминиевая фольга	Нет
Металл	Нет

PY

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) **Таймер:** служит для включения прибора и задания времени приготовления.

B) **Переключатель:** служит для задания уровня мощности тепловой обработки.
Положение Low: работа в режиме СВЧ-излучения на низкой мощности (17 %).
Положение Defrost: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-низкой мощности (33 %).
Положение Med: работа в режиме СВЧ-излучения на средней мощности (55 %).
Положение Med-High: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-высокой мощности (77 %).
Положение High: работа в режиме СВЧ-излучения на высокой мощности (100 %).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 - В зависимости от типа выполняемой тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.) подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.

2 - Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.

3 - Повернуть переключатель **(A)** (только по часовой стрелке) для выбора нужного уровня мощности.

PY

4 - Повернуть таймер **(B)** для включения прибора и задания времени приготовления.
После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологиеских материалов.

– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или еталлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой дл поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные издели и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначен для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хтя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

PY

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в ржиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признаным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 3: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Не задано время приготовления	Задать время приготовления больше 0 мин.
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Индукционная плита PFD представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными конфорками) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащися в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.
– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженые), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.
– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для индукционного нагревания пищевых продуктов.
– При работе с прибором необходимо использовать металлическую посуду (нержавеющая сталь, эмалированная стать, чугун и т.п) с безупречно ровным днищем. Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".
– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питаия.
– Нельзя разогревать на плите пустую посуду или герметично закрытые емкости (жестяные банки и т.п.), которые могут взорваться.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

– Предлагаются различные модели прибора. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность в эксплуатации.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описаие и назначение.



IDM-34602000700.tif

A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Варочная плита: выполнена из стеклокерамики и оснащена индукционными катушками , которые производят тепло, необходимое для нагревания пищевых продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Unità di misura*	**PFD/27**	**PFD/35**
Мощность	kW	2,7	3,5
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz	
Диаметр индукционной поверхности	mm	140÷220	
Размеры прибора	mm	325x370x105	343x440x120
Размеры упаковки	mm	430x370x160	510x420x190
Вес нетто	kg	5	8
Тип установки	Установка на столе		

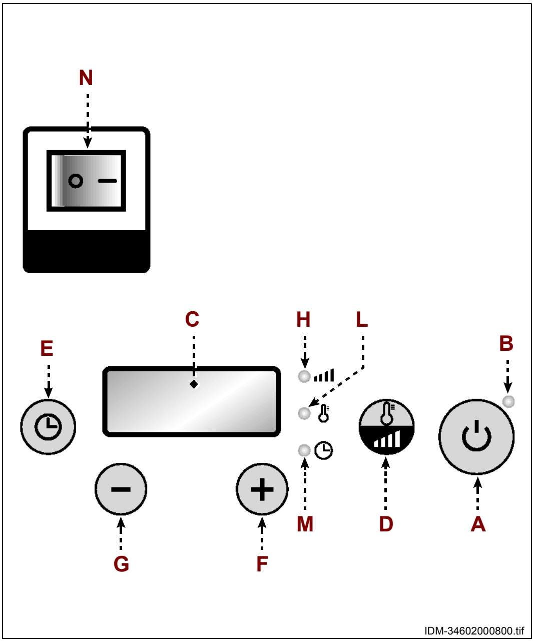
В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда.

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Индукционный принцип работы*
Сталь	Да
Чугун	Да
Эмалированный листовой металл	Да
Алюминий или латунь	Нет
Жаростойкое стекло	Нет
Жаростойкая керамика или фарфор	Нет
Кухонная бумага	Нет

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



- **A) Клавиша:** служит для включения и выключения прибора.
- **B) Световой индикатор:** если включен, указывает, что нож вращается.
- **C) Дисплей:** служит для отображения заданных параметров (мощность, температура и время).
- **D) Клавиша:** служит для задания режима работы прибора (режим мощности или режим температуры).
- **E) Клавиша:** служит для задания времени приготовления.
- **F) Клавиша:** служит для увеличения выбранного параметра.
  При каждом нажатии клавиши значение выбранного параметра увеличивается.
- **G) Клавиша:** служит для уменьшения выбранного параметра.
  При каждом нажатии клавиши значение выбранного параметра уменьшается.
- **H) Световой индикатор:** если горит, указывает, что на дисплее отображается параметр мощности тепловой обработи.
- **L) Световой индикатор:** если горит, указывает, что на дисплее отображается параметр температуры тепловой обраотки.
- **M) Световой индикатор:** если горит, указывает, что на дисплее отображается параметр времени тепловой обработк.
- **N) Главный электрический размыкатель:** служит для включения и выключения электропитания прибора.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 - В зависимости от типа выполняемой тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.) подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
2 - Поместить емкость в центр варочной плиты.
3 - Нажать клавишу **(A)** для включения прибора.
4 - Нажимать клавишу **(D)** до тех пор, пока не загорится световой индикатор требуемого режима работы.
   На дисплее **(C)** появится последнее заданное значение.
5 - Нажимая одну из клавиш **(F-G)**, увеличить или уменьшить значение до получения требуемого.
6 - Нажать клавишу **(E)**, чтобы задать время обработки.
   Световой индикатор **(M)** загорится, и на дисплее **(C)** появится последнее заданное значение.
7 - Нажимая одну из клавиш **(F-G)**, увеличить или уменьшить значение до получения требуемого.
   Когда продукт достигнет нужной степени готовности, убрать емкость с плиты.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов брать емкости при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, снять защитную пленку покрытия и дать прибору поработать при максимальной температуре (около 15 минут) без пищевых продуктов, чтобы устранить неприятные запахи. Дождаться охлаждеия прибора и, если запах не устранен, повторить операцию.

– Не помещать на варочной поверхности каких-либо предметов, в частности металлических (столовые приборы, часы и т.п..) или подверженных размагничиванию (пластиковые кредитные карты и т.п.).

– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

– В случае поломки плиты из стеклокерамики, выключить прибор, отключить электропитание и обратиться к продацу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признаным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

PY

Таблица 3: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Не работает устройство индукционного нагревания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.



La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti novici a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.

The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage.. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.

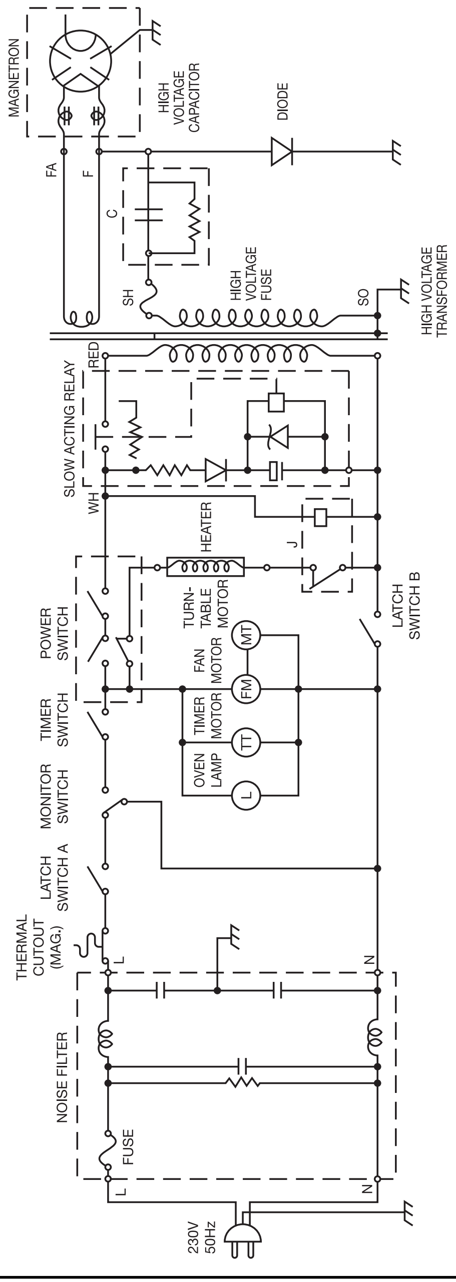
Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.

La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que deber entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar el productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.

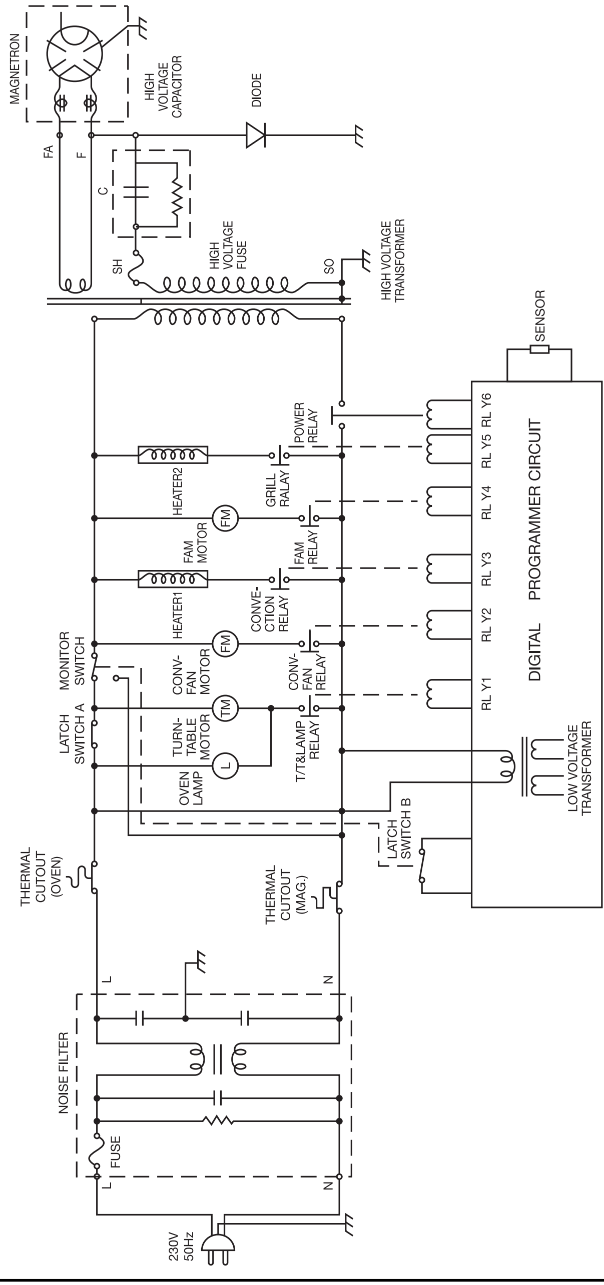
A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupar-se-á da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.

Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центру сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.

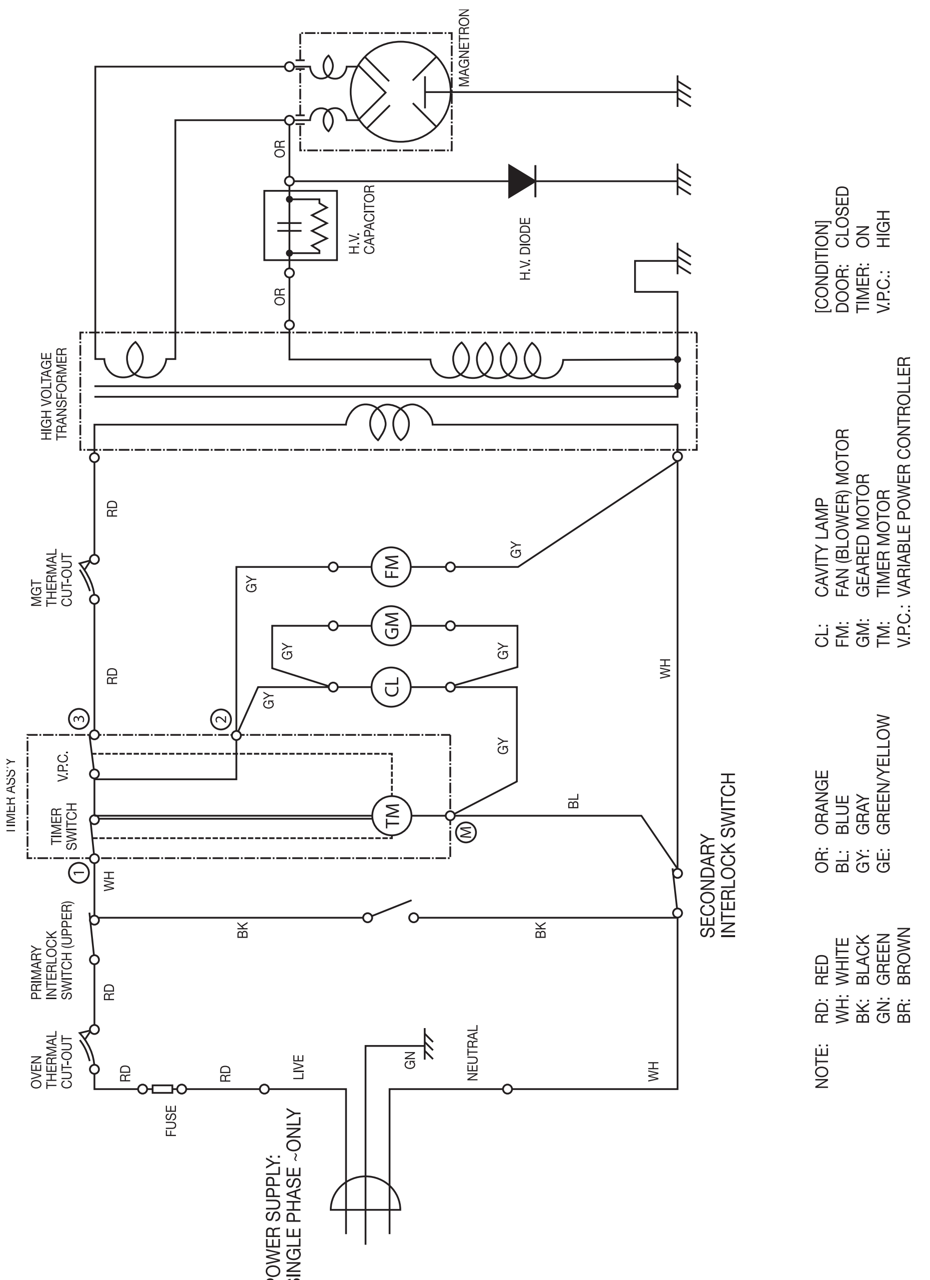
MF/900


MAGNETRON
HIGH VOLTAGE CAPACITOR
DIODE
FA
F
C
SH
HIGH VOLTAGE FUSE
SO
HIGH VOLTAGE TRANSFORMER
RED
SLOW ACTING RELAY
WH
HEATER
J
POWER SWITCH
TURN-TABLE MOTOR
MT
FAN MOTOR
FM
TIMER SWITCH
TIMER MOTOR
TT
OVEN LAMP
L
LATCH SWITCH B
MONITOR SWITCH
LATCH SWITCH A
THERMAL CUTOUT (MAG.)
L
N
NOISE FILTER
FUSE
L
N
230V 50Hz

MC/1400

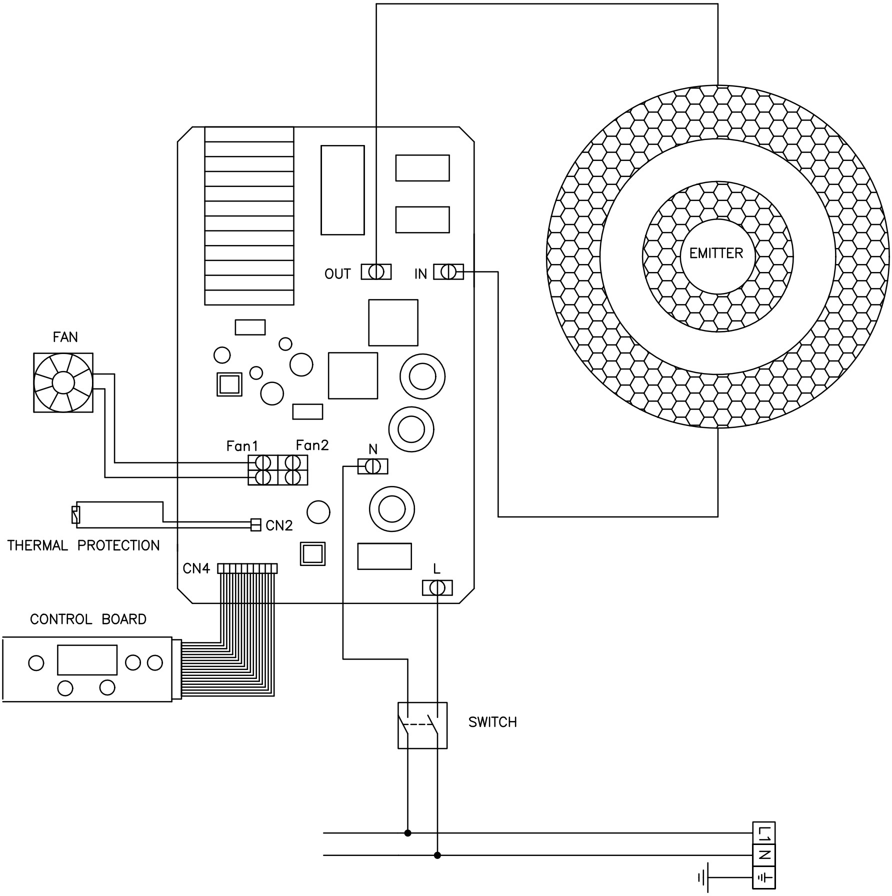

MAGNETRON
HIGH VOLTAGE CAPACITOR
DIODE
FA
F
C
SH
HIGH VOLTAGE FUSE
SO
HIGH VOLTAGE TRANSFORMER
SENSOR
POWER RELAY
RL Y6
RL Y5
RL Y4
RL Y3
RL Y2
RL Y1
DIGITAL PROGRAMMER CIRCUIT
HEATER2
GRILL RALAY
FM
FAM MOTOR
FAM RELAY
HEATER1
CONVE-CTION RELAY
MONITOR SWITCH
FM
CONV-FAN MOTOR
CONV-FAN RELAY
LATCH SWITCH A
TM
TURN-TABLE MOTOR
L
OVEN LAMP
T/T&LAMP RELAY
LOW VOLTAGE TRANSFORMER
LATCH SWITCH B
THERMAL CUTOUT (OVEN)
THERMAL CUTOUT (MAG.)
L
N
NOISE FILTER
FUSE
L
N
230V 50Hz

ME/1600

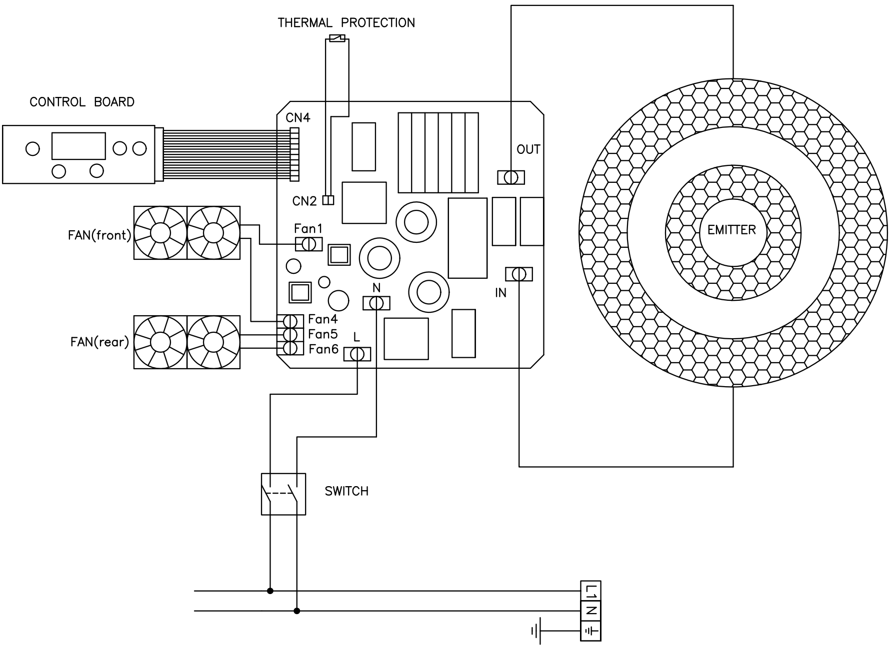


IDM-34602001100.pdf

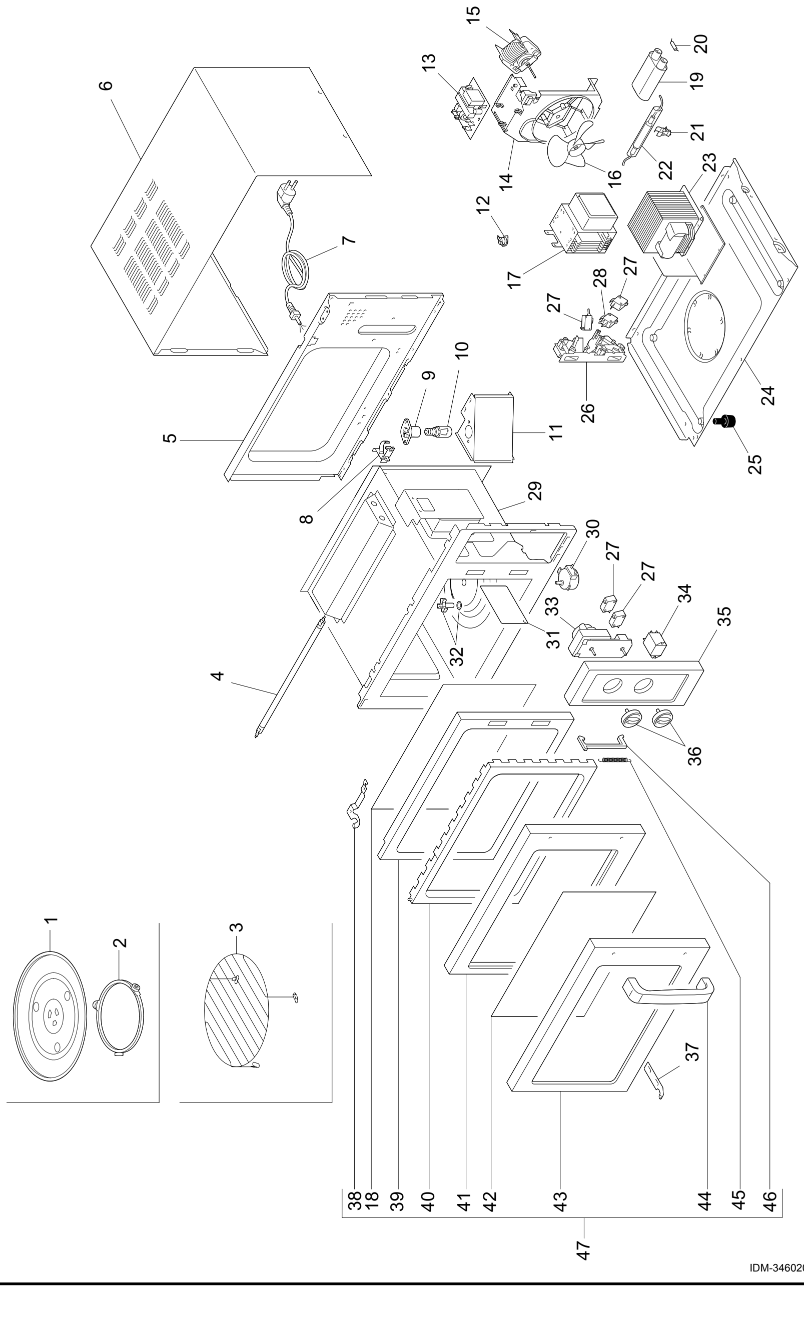
PFD/27


EMITTER
OUT
IN
FAN
Fan1
Fan2
N
CN2
THERMAL PROTECTION
CN4
L
CONTROL BOARD
SWITCH
L1
N

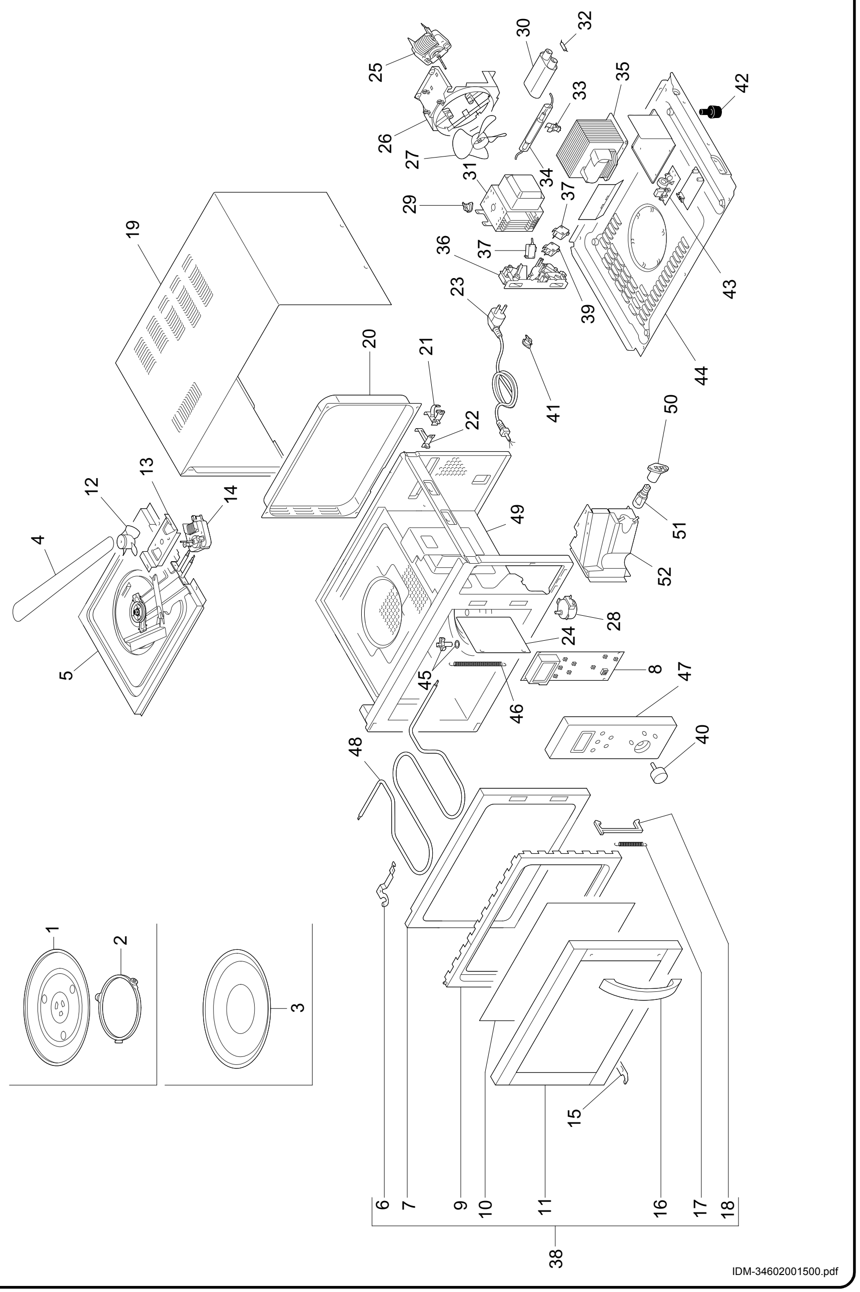
PFD/35


THERMAL PROTECTION
CONTROL BOARD
CN4
OUT
CN2
FAN(front)
Fan1
EMITTER
N
IN
FAN(rear)
Fan4
Fan5
Fan6
L
SWITCH
L1
N

MF/900

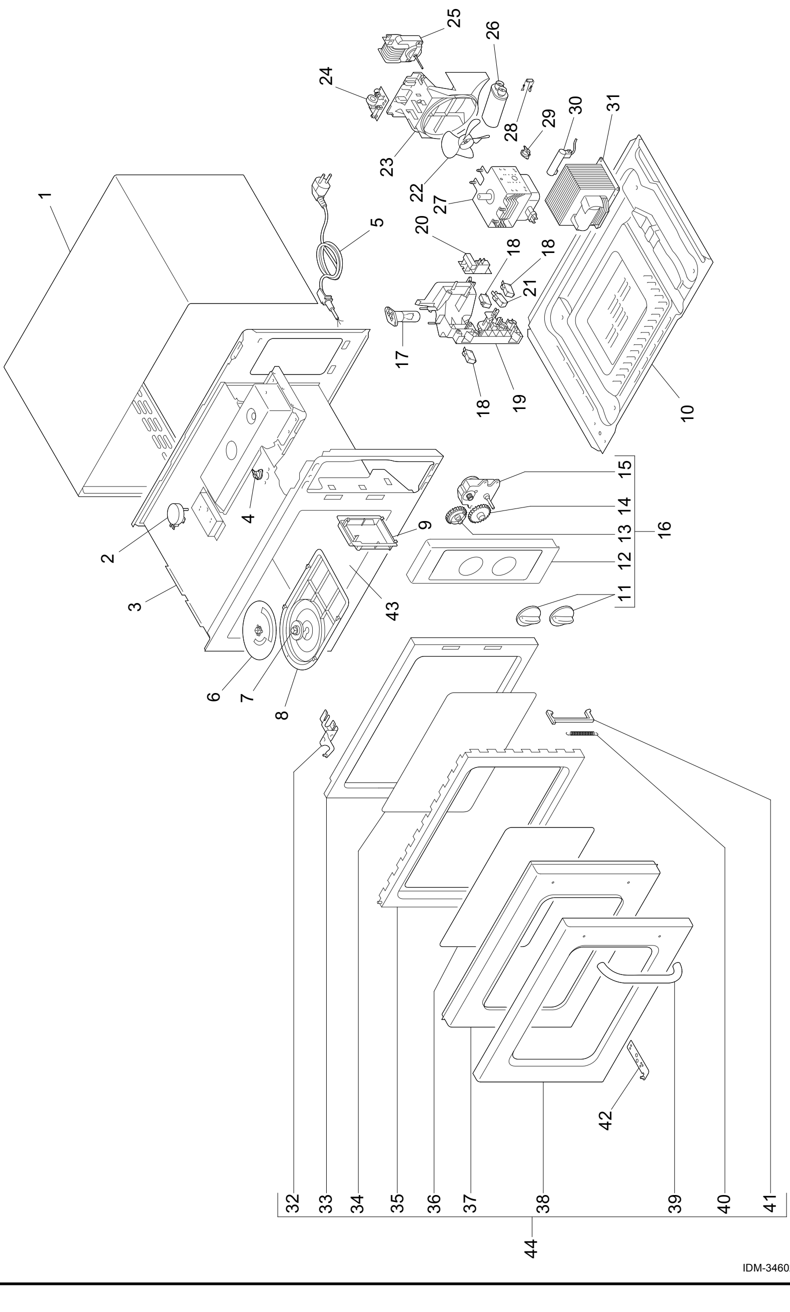

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47

MC/1400

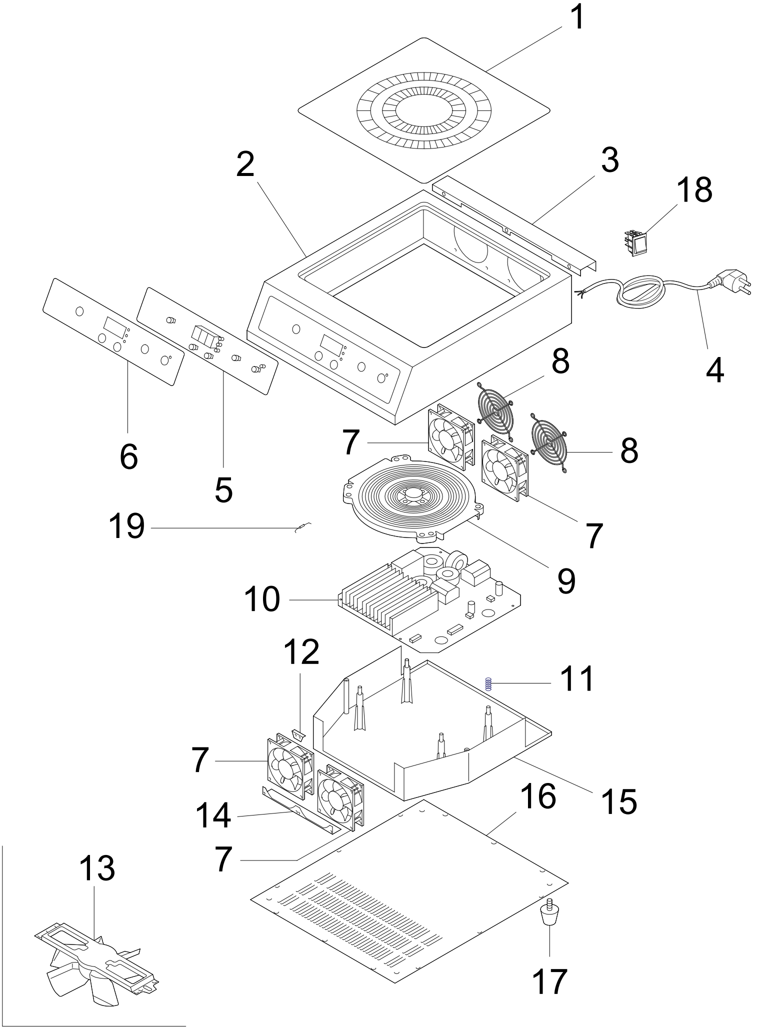


IDM-34602001500.pdf

ME/1600


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44

PFD/27 - PFD/35



CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione del presente certificato unitamente ad una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.
- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per il periodo indicato nel presente certificato. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.
- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.
- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.
- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.
- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty is valid for 12 months and is dependant on the presentation of this certificate with a copy of a suitable fiscal document or invoice proof of purchase.
- The product is guaranteed against material, factory and assembly defects and faults for the period indicated in this certificate. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.
- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.
- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.
- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.
- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.
- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation du présent certificat accompagné d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.
- Le produit est garanti contre les vices et les défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant la durée indiquée dans le présent certificat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.
- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.
- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.
- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.
- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.
- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantie hat eine Dauer von 12 Monaten und ist der Vorlage dieser Bescheinigung zusammen der Kopie eines geeigneten Kassenbelegs oder einer Rechnung zum Nachweis des Kaufdatums untergeordnet.
- Die Garantie auf das Produkt erstreckt für den in dieser Bescheinigung angegebenen Zeitraum auf Materialschäden und –mängel sowie Konstruktions- und Montagefehler. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.
- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.
- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.
- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.
- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten.
- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía tiene una duración de 12 meses y queda subordinada a la presentación del presente certificado junto con una copia del idóneo documento fiscal o factura comprobante con la fecha de compra.
- El producto está garantizado contra imperfecciones o defectos de los materiales, de fabricación y de ensamble por el período indicado en el presente certificado. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.
- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.
- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.
- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.
- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.
- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

- A garantia tem a validade de 12 meses e está subordinada à apresentação do presente certificado juntamente com uma cópia do documento fiscal ou factura comprovante a data de compra.
- O produto é garantido contra imperfeições e defeitos dos materiais, de fabrico e montagem por um período indicado no presente certificado. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.
- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.
- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.
- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.
- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.
- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.

GARANTIVILLKOR

- Garantin varar 12 månader och är underordnad av inlämnandet av detta garantibevis tillsammans med kvitto eller faktura som anger inköpsdatum.
- Produkten garanteras för eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel under den tidsperiod som anges i garantibeviset. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer.
- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg.
- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.
- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.
- Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.
- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.

JÒTÀLLÀSI FELTÈTELEK

-A jòtàllàas èrvènyessège 12 hònap, ès függ az ezen igazolàs felmutatàsàtòl, hozzàcsatolva egy èrvènyes hivatalos szemèlyi irat màsolata ès az alàtàmasztò, dàtummal ellàtott vàsàrlàsi szàmla.
-A jòtàllàs kiterjed az alkalmazott alapanyag, gyàrtàsi vagy szerelèsi hibàira, hiànyossàgaira, az igazolàsban meghatàrozott jòtàllàsi időn belül. A jòtàllàs àll a termèk hibàs rèszeinek cserèjèből vagy ezek kijavitàsàbòl. Nem foglalja viszont magàban az egèsz termèk cserèjèt a hiba javìtàsa következtèben.
-A jòtàllàs kizàròlag a hibàs rèszek dìjmentes javitàsàra, cserèjère korlàtozott, amik a gyàrtò elbìràlàsa alapjàn rèszben vagy egyàltalàn nem működnek. Nem èrvènyes anyagkopàsra ès felszerelèsekre.
-A jòtàllàs belüli szolgàltatàst az eladò vegzi, ahol törtènt a termèk vàsàrlàsa, vagy pedig kivànsàg szerint a gyàrtò cèg, de ebben az esetben az àru szàllìtàsi költsège ès biztonsàga, kockàzata a vàsàrlòt terheli.
-A jòtàllàs èrvènyèt veszti ha a termèken nem hozzàèrtő ès nem meghatalmazott szemèly bàrmilyen beavatkozàst vègzett.
-Ez a jòtàllàs helyettesit ès kizàr minden màs jòtàllàst amire a gyàrtò köteles egy szerződès vagy jog alapjàn ès meghatàrozza a vàsàrlò minden jogàt a vàsàrolt termèkek hibàival, hiànyossàgaival, minősèg hiànyàval szemben viszonyitva.
- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μηνών. Η ισχύς της αποδεικνύεται με την εμφάνιση του παρόντος πιστοποιητικού μαζί με κάποιο κατάλληλο έγγραφο δημοσιονομικού χαρακτήρα ή τιμολόγιο, στο οποίο αναγράφεται η ημερομηνία αγοράς.
- Η εγγύηση ισχύει για ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης, για την περίοδο που υποδεικνύεται στο παρόν εγχειρίδιο. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής.
- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.
- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευάστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.
- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
http://www.fimarspa.it